

2014年6月11日
No. 14-007
横浜ベイホテル東急

開業17周年記念企画 第一弾！ 総料理長・曾我部俊典 美食会

サンキエム エス
CINQUÈME S IV ~幻のレストラン~

2014年8月7日(木) 限定 オープン



海の幸のジュレ クールブイヤベース(イメージ)

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 小林秀樹)では、開業17周年記念企画第一弾として、ホテル総料理長・曾我部俊典による美食会「サンキエム エス 4」を開催いたします。

毎回ご好評をいただき、4回目の開催となる美食会のコンセプトは、「幻のレストラン」。“サンキエム”の意味でもある、当ホテル“5つ目”のレストランとして、料理はもちろん、メートル・ド・テル(※)やソムリエなどの専任のスタッフによる1日限りのフレンチレストランをオープンいたします。

曾我部が創りあげるメニューの特長は、色彩豊かな盛り付けと正統派フレンチの味わい。今回の注目、冷前菜“海の幸のジュレ クールブイヤベース”は夏に相応しい冷たく仕上げたブイヤベースです。ウニや手長海老などの海の幸と季節の野菜を、旨味がぎゅっと濃縮されたジュレで包みました。海をイメージした盛り付けは、見た目にも涼やかな逸品です。一日限りだからこそ、ご提供できる上質なメニューの数々。フレンチの醍醐味を五感でご堪能ください。

※フレンチレストランにおいて、店内のサービスすべてを取り仕切る責任者

「サンキエム エス 4」概要

- 日 時 : 2014年8月7日(木) 完全ご予約制
18:30 受付/19:00 開宴
※ご予約は7月31日(木)締め切りとさせていただきます
- 会 場 : アンバサダーズ ボールルーム(当ホテル地下2階)
- 料 金 : 1名様 18,000円
※税金・サービス料、フリードリンク込みの料金となります

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急

ブライダルサロン Phone:(045) 682-2121

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 平岡

Phone:(045) 682-2273 Fax(045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7