

AQUAVIT

スウェーデンをルーツとした現代北欧料理レストラン『アクアヴィット』 スカンジナビア3国の料理をコース仕立てで提供 「スカンジナビアン・フェア」開催

2016年10月17日(月)～11月30日(水) 18:00～22:00 (L.O.)



スウェーデンをルーツとする現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」では、10月17日から11月30日の期間中、スカンジナビアをテーマにし、デンマーク、スウェーデン、ノルウェーの3ヶ国それぞれの「スカンジナビアン」と称される料理をコース仕立てで提供する『スカンジナビアン・フェア』を開催します。

オーロラやフィヨルドに代表される雄大な自然、豊かな文化と洗練された暮らしなどの魅力が溢れるデンマーク、スウェーデン、ノルウェーの三国で形成される「スカンジナビア」。民族や言語が同じルーツであることから共通点が多いこの3ヶ国ですが、料理においてはそれぞれの特徴と文化を持っています。海・森・大地がもたらす食材のすべてにインスピレーションを与えられたスウェーデンの料理に、サーモンをはじめ新鮮な海産物が有名なノルウェー、酪農・養豚が盛んなデンマーク。「アクアヴィット」のエッセンスを盛り込みながら、各国の料理の魅力を活かした皿がコースを彩ります。

北欧モダンデザインの家具を贅沢に配し、洗練と温もりが同居するアートギャラリーを彷彿とさせるシンプルでスタイリッシュな食空間の中、ディナーコースでスカンジナビアへの旅を日本にしながら楽しむチャンスです。ぜひご来店ください。

『スカンジナビアン・フェア』概要

- 期 間： 2016年10月17日(月)～11月30日(水) 18:00～22:00 (ラストオーダー)
店 舗： アクアヴィット 東京都港区北青山2-5-8 青山OM-SQUARE 1階 Tel.03-5413-3300
料 金： お一人様8,500円(税・サービス料別)
内 容： スカンジナビア3国をテーマにしたフルコース(詳細は次ページにてご覧いただけます)


【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307
広報: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp 玉城 j-tamaki@wdi.co.jp


アクアヴィット 『スカンジナビアン・フェア』 ディナーメニュー


お一人様 8,500 円 (税・サービス料別) 10月17日～11月30日

※下画像、時計回り


 ピッティパンナ

■ 前菜 ■


 ニシンの塩漬けと酢漬け レフォール風味
又は

 サーモンのハーモニー マリネ、スモーク、ドライ それぞれの味わいで


■ 温前菜 ■


 ダンプリングとミートボールのスープ マセドワーズ

■ 魚料理 ■

 ルーテフィスク 干し鱈とキャベツの一皿

■ メインディッシュ ■

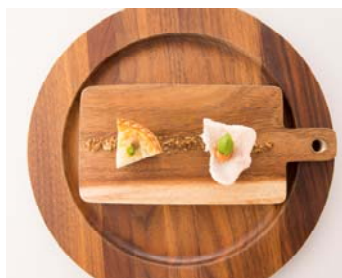
 鴨胸肉のロースト こけもものコンフィチュール
又は

 皮付き豚のロースト 赤キャベツとリンゴ添え

■ デザート ■

 ブダペストバーケルセ、クルームカーケ、エーブルグロッド

 スウェーデン  ノルウェー  デンマーク



スカンジナビア 3ヶ国、それぞれの特徴と食文化

【スウェーデン】

ヨーロッパの北、南北に伸びるスカンジナビア半島の中にあるスウェーデン。豊かな水や森林を有する国土と、長い冬がある気候が特徴です。この長く厳しい冬を乗り切るため、夏や秋の間に手に入る食料を塩漬けや干すなどして、様々な保存食にする文化が発達しました。北欧の伝統的な料理は、ニシン・サーモン・タラ・エビなどの魚介、ジャガイモ・ビーツ・ターニップなどの根菜、豚・トナカイ・シカなどの肉、ディルなどのハーブ類、様々なベリーなどの食材と、長い冬に備えた食品保存のための調理法（燻製、日干し、塩漬け、酢漬け、発酵、茹でる）が組み合わさった滋味溢れる素朴なテイストが魅力の料理です。

【ノルウェー】

国土の1/3が北極圏に含まれるため、寒さが厳しく農耕に適さないノルウェーでは、海産物を中心とした食文化が形成されてきました。なんといってもノルウェーの輸出品として最たるものはバカラオ（干鰯）で、木槌でよく叩いて何時間もかけて灰汁で戻すルーテフィスク（lutefisk）という料理にして食します。同じくノルウェー名産のスモークサーモンは、ノルウェーの主要な輸出品となっています。

【デンマーク】

アンデルセン童話やヴァイキングの歴史で知られるデンマークは、ドイツの北の端から突き出たユトン半島と400以上の島からなる、九州地方とほぼ同じサイズの小さな国。寒冷地ならではのじゃがいもと、養豚が盛んゆえの豚肉、酪農が盛んゆえのチーズ、クリーム、バターミルクなどの乳製品がデンマーク料理の基本食材となっています。フリカデラ（ミートボールのようなもの）や皮付きローストポーク、茹でた鰯や肉、魚の料理が伝統料理です。



「アクアヴィット」について

「アクアヴィット」は、スウェーデン人オーナー、ホカン・スワン氏により1987年ニューヨークに創業され、30年近くにわたり人気を博しているアップスケールな現代北欧料理レストランです。

「アクアヴィット」では、伝統的な北欧料理に、フレンチのテクニックと、ニューヨークの洗練された感覚を融合させた、現代的な北欧料理をご提供しています。その酸味・塩味・甘味の融和と、テクスチャー（食感の重なり合い・組合せ）を大切に料理は日本人の味覚にもよく合い、プレゼンテーションは、美しさが際立つ北欧モダンデザインのファニチャー等に通じる美意識を感じていただけます。東京店は、ミシュラン2つ星を持つニューヨーク本店につぐ第2号店として2008年にオープンしました。

アクアヴィット東京店 概要

住所：東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1階
営業時間：ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
 ディナー 18:00~22:00 (L.O.)
定休日：無休
座席数：122席（ダイニング102席、ラウンジ12席、バー8席）
予約：03-5413-3300
公式HP：<http://www.aquavit-japan.com/>

