

AQUAVIT

2016年10月
株式会社 WDI

現代北欧料理レストラン 『アクアヴィット』
北欧スタイルに仕上げた クリスマス・スペシャル・ディナーコース

2015年12月21日（水）～25日（日）

ニューヨーク発祥の現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」では、12月21日（水）から25日（日）までの期間、クリスマス・スペシャル・ディナーコース（12,000円・税サ別）をご提供します。



1987年ニューヨークに創業したアクアヴィットの本店は、北欧の伝統的な郷土料理に、フランスのテクニックと、ニューヨークの洗練された感覚を融合させ北欧モダンデザインによるスタイリッシュなインテリアの中で楽しめるレストランとして人気を集めています。2014年10月に発行された「ミシュランガイドNY 2015」では2つ星に輝きました。

北欧・ラップランド地方は、古くからサンタクロースの故郷と伝えられており、クリスマスとの由縁がある国。そんなスウェーデンの食材と調理法を生かし、華やかに創り上げたクリスマス・スペシャル・ディナーコースが、今年のクリスマスの特別な夜を演出します。

■アクアヴィット：クリスマス・スペシャル・ディナーコース概要■

価 格： 12,000円・税サ別

期 間： 12月21日（水）～25日（日）17：30～22：00（L.O.）※23日～25日は17：00～

店 舗： アクアヴィット 港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1階

TEL. 03-5413-3300

営業時間： ランチ 11：30～14：30（L.O.）

ディナー 18：00～22：00（L.O.）

公式 HP： <http://www.aquavit-japan.com>

Facebook： <https://www.facebook.com/AquavitJPN>

Instagram： https://instagram.com/aquavit_japan/



＜アクアヴィット：クリスマス・スペシャル・ディナーコース＞

期間： 12月21日（水）～25日（日）17：30～22：00（L.O.）※23日～25日は17：00～
価格： 12,000円（税・サ別）

※下画像、時計回り

【アミューズ】

ロイロム ブリオッシュ クレームエペス、シブレット

【冷前菜】

ノルウェーサーモンのグリーンショー・フロア パドルフィッシュキャビア、スモークエッグソース

【温前菜】

フォアグラのポアレとセロリアックのピューレ トリュフ香るコンソメスープ

【魚料理】

オマール海老のサフラン風味 シェーブターニップ デイルオイル

【肉料理】

蝦夷鹿のロースト ねずの実の香り リンゴンベリーレッドワインソース 赤キャベツのピューレ
or
秋田 東成瀬村 幻の短角牛（+3,000円）

【デザート】

スモークヴァニラムース クリスマススタイル ストロベリーローズソルベ



【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