

2018年5月24日

フランスの“パリ祭”にちなんだペアリングディナープランを販売
2018年6月1日（金）～7月31日（火）



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:市原 英明〕では2018年6月1日（金）～7月31日（火）の期間、地上100メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」(25階)にて、フランスのパリ祭にちなんだディナーコースにソムリエ厳選のシャンパンとフランス産ワインをセットにしたペアリングプランを販売いたします。

レストラン「ア ビエント」ではフレンチとワインのマリアージュをフランスのイベントや季節に合わせておすすめするディナーコースをシリーズ化。フランスでは王政から現在の共和制が敷かれる契機となった歴史的一日を今も大事にしています。この記念日を現地では毎年盛大にお祝いすることから、6月・7月は「ア ビエントのパリ祭」と名付け、味わい深い組み合わせをご提案いたします。

コース料理は、フランスの国旗“トリコロール”をお皿に彩った前菜から始まります。身が締まった甘みのあるホタテには、柔らかくフルーティな味わいの季節限定のシャンパン“ポメリー サマータイム”をセレクトしました。魚料理にはオマール海老を、フランス革命暦でこの時期の意味を持つ調理法「テルミドール」でご提供いたします。殻のまま半割にしローストした身と海老の風味漂うまるやかなベシャメルソースを合わせた逸品には、爽やかなアロマの香り豊かな白ワイン“ドメーヌ・ジャラス ピンクフラミンゴ フラン”がよく合います。

ペアリングプランは、シャンパン・フランス産ワイン（白・赤）のフリーフロー（飲み放題）から、それぞれを1杯、コース料理のみからお選びいただけます。また、フランス革命記念日の7月14日（土）にはこの日限定の特別コースメニューをご用意いたします。パリジャン、パリジェンヌが喜びに溢れる一日を過ごすように「ア ビエントのパリ祭」をお楽しみください。

レストラン「ア ビエント」では、眩い夜景とともに満ち足りたひと時を提供してまいります。

《概要》

【名称】 Fête Nationale Française ～ア ビエントのパリ祭 2018～

【期間】 2018 年 6 月 1 日 (金) ～7 月 31 日 (火)

【時間】 17:30～23:00 (コース L.O. 21:30 アラカルト L.O. 22:30)

【店舗】 レストラン「ア ビエント」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

渋谷エクセルホテル東急 25 階

【料金】 ①14,000 円 / シャンパン・フランス産ワイン (白・赤) フリーフロー付き
<+1,000 円でフリーフローにシャンパンロゼの追加を承ります>

②12,000 円 / グラスシャンパン 1 杯、フランス産ワイン (白・赤) 各 1 杯
計 3 杯付き

③10,000 円 / グラスシャンパン 1 杯 またはフランス産ワイン (白・赤) 各 1 杯

④8,500 円 / お食事のみ

*すべて消費税・サービス料込み

【メニュー】

<前 菜> トリコロール ～帆立貝のラメル・ベトラーフ・ミルティーユ～

<温前菜> フォアグラのポワレ シャンピニオンドパリとサマートリュフを添えて

<魚料理> オマール海老のテルミドールとラケしたパンスのサラダ仕立て

<肉料理> 国産牛アントルコートグリエ

里芋のフランセーズ ベアルネーズとジュ ド ブッフ

<デザート> パティシエによるデザート

<ミニアルディーズ (小菓子) >

<食後のお飲み物> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

【シャンパンとワイン】

<シャンパン> “ポメリー サマータイム”

<シャンパンロゼ> “ポメリー ブリュット ロゼ” ※追加オプションになります

<白ワイン> “ドメーヌ・ジャラス ピンク フラミンゴ ブラン”

<赤ワイン> “ドメーヌ・ジャラス ピンク フラミンゴ ルージュ”

※ノンアルコールワインもご用意しております。



オマール海老のテルミドールとラケしたパンスのサラダ仕立て

《特別ディナーコース概要》

【名称】 Le Quatorze Juillet ～キャトルズ・ジュイエ～

【日程】 2018年7月14日（土）※完全予約制（前日13日（金）16:00まで承ります）

【時間】 17:30～23:00（コース L.O. 21:30 ドリンク L.O. 22:30）

【料金】 14,000円 / シャンパン・フランス産ワイン（白・赤）・ウイスキー・ビール・
カクテル各種・ソフトドリンク各種 フリーフロー付き ＊時間制限なし

【メニュー】

<前菜> 魚介のマリネ 湯葉のブランマンジェとコンソメジュレをパリソワールに見立てて

<温前菜> エスカルゴと茸のブルゴーニュ風ココット焼き

<魚料理> オマール海老のテルミドールとラケしたパンスのサラダ仕立て

<肉料理> 国産牛フィレ肉のパイ包み焼きをワゴンサーヴィスで

<フロマージュ> プラッターからお好きなチーズを

<デザート> パティシエによる特別デザート

～エッフェル塔とセーヌ川、きらめくシャンゼリゼのイメージで～

<食後のお飲み物> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

<マカロン> マカロンツリーよりお好きな色を

※食材の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。



フロマージュ



～キャトルズ・ジュイエ～特別デザート

*7月14日（土）のみの特別ディナー付き宿泊プランもご用意しております。

◆お客さまのご予約・お問い合わせ先 03-5457-0132（ア ビエント直通）

<ご掲載に関するお問い合わせ先>

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

及川 敬洋（おいかわ たかひろ） ・ 石井 舞（いしい まい）

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 （渋谷マークシティ内）

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp