

2015年10月13日

地上 100メートルのレストラン「ア ビエント」 天空のフレンチダイニングで愉しむクリスマスランチとディナー

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、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて、期間限定のクリスマスメニューをご用意いたします。年に一度のクリスマスが思い出深いものとなりますよう、シェフが心をこめて作るコースは、食材、味わい、盛り付けすべてにこだわった特別メニューとなっております。

また、眺望・雰囲気はもう一つのご馳走と言えるでしょう。ホテル最上階に位置する「ア ビエント」からは、窓の外に新宿副都心や恵比寿・品川方面、横浜方面も遠くに望むことができます。渋谷の中心地にありながら街の喧騒を離れた隠れ家のような“天空のフレンチダイニング”で、大切な方と素敵なクリスマスのひとときをお過ごしください。



■クリスマスランチコース

メインの肉料理は合鴨を甘酸っぱいガストリックソースと香ばしい胡麻、ピリッとした胡椒の香りとともにお楽しみいただけます。サラダビュッフェもご利用いただき、お気軽にクリスマスの雰囲気を味わえるランチコースとなっております。

【期間】2015年12月12日(土)～12月25日(金)

【時間】11:30～15:00 (ラストオーダー 14:00)

【料金】4,800円

【メニュー】<前菜> ノルウェーサーモンと野菜のプレッセ トマト風味のサバイヨンソース

<魚料理> オマール海老と帆立貝のニューバーグ風 バターライスを添えて

<肉料理> 合鴨のロティ 胡麻と胡椒の香り ガストリックソース

<デザート> パティシエによるクリスマスデセール、食後のお飲み物

* サラダビュッフェもご利用いただけます。



メインの肉料理イメージ



サラダビュッフェ

■クリスマスディナーコース

オマール海老、国産牛フィレ肉などこだわりの食材と、お皿の中に描かれるクリスマスならではのアレンジをお楽しみいただけるディナーコースです。バター、生クリーム等の使用を出来るだけおさえ、素材の味を活かすシェフ・館野のこだわりのソースとともにご堪能ください。

【期間】 2015年12月19日(土)～12月25日(金) *19日～22日は完全予約制

【時間】 17:30～23:00 (ラストオーダー 22:30)

*23日・24日・25日は下記のと2時間のご利用とさせていただきます。

・1部 17:30または18:00～ ・2部 20:00または20:30～

【料金】 16,000円 窓際席 20,000円 個室 24,000円

【メニュー】<前菜> 海の幸のカクテル クリスマスをイメージして

<温前菜> パンタードのルローとポレンタ ラングルのクリーム

<魚料理> オマール海老のロティ 帆立貝のマティニョンとチーズ風味のパンケーキ
オマールビスクとともに

<肉料理> 国産牛フィレ肉とフォアグラのポワレ 茸のフリカッセ添え マディラソース

<デザート> パティシエによるクリスマスデセール、ミニャルディーズ(小菓子)、食後のお飲み物



アビエント ホール席



魚料理イメージ

- ※ ランチ、ディナーとも食材の状況によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。
- ※ 表記の料金にはサービス料・消費税が含まれております。
- ※ 写真はイメージです。

◆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

◆お客様のご予約・お問い合わせ先 TEL: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

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒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: s.takada@tokyuhotels.co.jp