

2016 年 6 月 10 日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
フランスの“パリ祭”にちなんだディナーのご提案
2016 年 7 月 1 日(金) ~ 7 月 31 日(日)

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 2016 年 7 月 1 日(金)~7 月 31 日(日)の期間、フランスの“パリ祭”にちなんだコースメニューを販売いたします。



焼菓子で出来たエッフェル塔のオブジェとミニャルディーズ(小菓子)

フランスの建国を祝う記念日である 7 月 14 日、パリでは毎年、シャンゼリゼ大通りでのパレードやエッフェル塔での花火など賑やかなイベントが催されています。それにちなんで 7 月の 1 ヶ月間、レストラン「ア ビエント」でも通常より賑やかな雰囲気ディナーをお楽しみいただきたく、特別メニューを販売いたします。

料理はシェフ・館野利弘による全 5 品のコース。メインの肉料理はワゴンサービスでお客様の目の前で切り分けますので、シェフとの会話も気軽にお楽しみいただけます。またデザート後のミニャルディーズ(小菓子)もワゴンでお客様の席までお持ちいたします(ディナータイムのみ)。通常のコースディナーより豊富な種類をご用意しておりますのはお客様に選ぶ楽しさを味わっていただきたいというパティシエの思いによるものです。

お食事とともに楽しめるドリンク付きのプランもご用意いたしました。5 種類から選べる食前酒と、ソムリエが料理の内容に合わせて選んだシャンパン、フランス産ワイン(赤・白)をフリーフローでお楽しみいただけます。ワイン好きな方には大変お得な内容となっております。

またこの期間、レストラン入口や店内に、パリのフラワーアーティスト、エルベ・シャトラン氏のプロデュースによる装花が施されます。7 月はフランス料理とワインとお花でフランスに思いを馳せてみてはいかがでしょうか。



前菜



魚料理



肉料理



フリーフローで楽しめるフランス産ワイン

《 概要 》

- 【名称】 シェフおすすめコース「パリ祭」
- 【期間】 2016年7月1日(金)～7月31日(日)
- 【時間】 ディナータイム 17:30～23:00(ラストオーダー22:30)
※ランチタイム(11:30～15:00)にもご利用いただけます。
- 【料金】 シャンパン・ワイン(赤・白)フリーフロー、食前酒(5種類から1杯チョイス)付き 12,000円
お食事のみ 8,500円 *消費税・サービス料込み
- 【メニュー】 《食前酒》 5種類よりお選びいただけます。
- ＜前 菜＞ マリネサーモンのトランシェ パリ風
野菜のマセドワーヌを添えて
- 《シャンパン》 ボランジェ スペシャル・キュヴェ
- ＜温前菜＞ フォアグラのポワレ サマートリュフと共に
- ＜魚料理＞ 魚介のブイヤベース仕立て
- 《白ワイン》 カシーブラン
- ＜肉料理＞ ソルトブッシュラムのロティをワゴンサービスで
- 《赤ワイン》 シャトー・クレール・ミロン
- ＜デザート＞ パティシエによるデセール
- ＜ミニャルディーズ(小菓子)＞ ディナータイムはワゴンサービスで
- ＜食後のお飲み物＞ コーヒー・紅茶・ハーブティーより
※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。

◆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）



「ア ビエント」シェフ・館野利弘



パティシエ・磯谷卓哉



「ア ビエント」店内(横浜方面)



(新宿方面)



ホテル外観

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）・ 須田 瑛子（すだ えいこ）

〒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