

2016年10月17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いえるでしょう。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

メインの肉料理には柔らかな米国産牛フィレ肉のロティにフォアグラ、彩り豊かな野菜を添えたカラフルなひと皿をご用意いたします。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】2016年12月10日(土)～12月25日(日)

【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テリーヌ トマト風味の香草オランダーズ

<魚料理> オマール海老と帆立貝のオリエンタルなアメリカヌ 南瓜のピュレとともに

<肉料理> 米国産牛フィレ肉のロティ フォアグラ添え マディラソース

<デザート> パティシエによるノエルデセール、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。



クリスマスランチ メインの肉料理



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】 2016年12月17日(土)～12月25日(日) \*17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】 17,000円 窓際席 21,000円 個室 25,000円

【メニュー】<前菜> 魚介のセヴィッシュ キャビア添え フロマージュブランとアルティシオーのプレッセとともに

<温前菜> 合鴨のパテショー 赤ワイン風味のリゾットとポルチーニ茸のエスプーマ

<魚料理> オマール海老のロティ 帆立貝のアラクレームを包んだ湯葉を添えて

<肉料理> 国産牛フィレ肉のグリエ フォアグラとエпис風味のパンペルデュ ソースマディラ

<デザート> パティシエによるノエルデセール、ミニアルディーズ(小菓子)、食後のお飲み物



クリスマスディナー 魚料理



ア ビエント ホール席



シェフ 館野利弘

※ 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) ・ 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