

AQUAVIT

モダン・ノルディック・キュイジーヌ 『アクアヴィット』
10周年を記念したコラボレーションスペシャルディナー第1弾を開催

2018年1月30日(火)、31日(水)



ニューヨーク発祥のモダン・ノルディック・キュイジーヌ「アクアヴィット」東京店は、今年10周年を迎えるにあたり、昨年7月にエグゼクティブ・シェフに就任した千葉 尚(ちば たかし)と有名・実力派シェフたちとのコラボレーションを実施します。その第1弾として、開業1年でミシュラン一つ星を獲得した「Liberte a table de TAKEDA」より武田健志シェフをゲストに迎え、『コラボレーションスペシャルディナーメニュー』(お一人様25,000円/税・サービス料込)を1月30日・31日の2日間限定で提供いたします。(1日30名様限定)

今回のディナーは、食材からのインスピレーションから2人が共作した11皿のコースで構成しています。お客様には、使用した食材のみを記したメニューをお渡しし、各皿に使用された食材がどの組み合わせによるものかを想像しながらお召し上がりいただきます。謎解きの要素を取り入れた、唯一無二のユニークなディナー体験を、ワインペアリングとともに楽しみください。

アクアヴィット：コラボレーションスペシャルディナー第1弾 概要

価格：お一人様 25,000円(税サ込)

メニュー：11皿のコースとワインペアリング

期間：2018年1月30日(火)・31日(水)

受付時間：1部 18:30 2部 19:30

店舗：「アクアヴィット」

東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1階 / TEL.03-5413-3300

【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

「AQUAVIT」エグゼクティブ・シェフ 千葉 尚(ちば たかし)

都内のホテルレストラン等で修業後、渡仏。
ブルゴーニュ地方ヴェズレーにある伝説的なレストラン「レスペランス」を皮切りに、食通が通う街リヨンの名店「オーベルジュドリル」、パリでは伝統と格式のある「タイユバン」など、有名店で研鑽を積む。
帰国後「エディション・コウジ シモムラ」を経て、2017年7月「アクアヴィット」エグゼクティブ・シェフに就任。



「Liberte a table de TAKEDA」シェフ 武田健志(たけだ けんじ)

1995年オテル・ドゥ・ミクニ入社を皮切りに料理人の道を志し、25歳で渡仏。
約2年間フランスで「トロワグロ」「ジャルダンテ・サンス」で修業を重ね、その後、株式会社ひらまつ、「サンス・エ・サブール」で実績を残し、2009年神宮前「Restaurant-I」の料理長を務めた。
2012年4月17日、フランス料理で積み重ねた経験とセンスを、シェフ武田がフランスで感じた“自由”なスタイルで新たに提案するフレンチレストラン「Liberté a table de TAKEDA」をオープンし、開業1年でミシュラン一つ星を獲得。



「アクアヴィット」について

「アクアヴィット」は、スウェーデン人オーナー、ホカン・スワン氏により1987年ニューヨークに創業され、30年近くにわたり人気を博しているアップスケールな現代北欧料理レストランです。
近年は女性シェフ、エマ・ベングソンが腕を振るい、北欧伝統の酢漬け・燻製・発酵を軸に、ニューヨークスタイルのモダンさと女性ならではの繊細さ、長らく務めたパティシエの技術を活かしたシンプルで華やかな料理を提供。伝統を大切にしながらも、現代的なエッセンスをくわえた料理により、2年続けてミシュラン・ニューヨークで二ツ星を獲得、ロンドン店も今年一つ星を獲得しています。

モダン・ノルディック・キュイジーヌ

極北における保存食という観点から用いられる酢漬けや燻製、発酵などの北欧の伝統的な調理法にフレンチテクニックと、ニューヨークの洗練された感覚を融合させた、現代的な北欧料理がアクアヴィットのモダン・ノルディック・キュイジーヌです。酸味・塩味・甘味の融和と、テクスチャー(食感の重なり合い・組合せ)を大切にしたり料理は、日本人の味覚にもよく合い、美しさが際立つプレゼンテーションもお楽しみいただけます。

「アクアヴィット」店舗概要

所在地：東京都港区北青山 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. デイナー 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/



【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