

# AQUAVIT

## スウェーデン、夏の風物詩の食材を楽しむ、期間限定の特別なディナーコース 現代北欧料理レストラン『アクアヴィット』「クレイフィッシュ・フェア」開催

2016年8月1日(月)～31日(水) 18:00～22:00 (L.O.)



北欧の国スウェーデンでは毎年8月初めにクレイフィッシュ(ザリガニ)漁が解禁となり、多くの人が9月末にかけて仲間達と集まっては KRAFTSKIVA (クレフトフィーヴァ) と呼ばれるクレイフィッシュ・パーティーを開き、待ちわびてきた短い夏を満喫します。

そこで、スウェーデンをルーツとする現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」では、8月1日(月)から31日(水)の期間中、「クレイフィッシュ・フェア」を開催します。

北海道より空輸された選りすぐりのウチダザリガニを用いたサラダや、アンクルート(パイ包み焼き)を盛り込んだ、スウェーデンの夏の風物詩と北欧の味覚を満喫できるコースメニューをご用意しました。北欧の夏を慈しむイベントを、日本にいながら楽しむチャンスです。ぜひご来店ください。

### 北欧のザリガニ・パーティー

北欧では16世紀頃からザリガニを食す習慣があったと言われ、当時は国中どの湖や川でもザリガニが捕れ、一年を通して食べる事ができました。中でもスウェーデン中部で捕れるザリガニは、黒い金“黒金”と呼ばれるほどの高級食材とされ、国外の高級レストランに輸出されていたほどでした。当時は王族だけの高級な食べ物でしたが、20世紀になると国民の間にも広がりました。その後、乱獲を防ぐ為に、8月8日の解禁から約2ヶ月間漁ができることとされ、国民は昔の慣習に従い、この時期出回るその年のザリガニに舌鼓を打ちます。

### 「クレイフィッシュ・フェア」概要

- 期 間： 2016年8月1日(月)～31日(水) 18:00～22:00 (ラストオーダー)  
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  
料 金： お一人様8,500円(税・サービス料別)  
内 容： クレイフィッシュ(ザリガニ)を用いたフルコース(詳細は次ページにてご覧いただけます)

#### 【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：内田 [uchida@wdi.co.jp](mailto:uchida@wdi.co.jp) 大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## アクアヴィット クレイフィッシュ・フェア ディナーメニュー

お一人様 8,500 円 (税・サービス料別) 8月1日～31日

スナック

### ■ 前菜 ■

クレイフィッシュのサラダ アメリカヌエマルジョンソース

### ■ 温前菜 ■

クレイフィッシュ ビスク ジュリエンヌ レギューム

### ■ 魚料理 ■

本日の鮮魚料理

### ■ メインディッシュ ■

クレイフィッシュと魚介のアンクルート ブラックトリュフソース

又は

本日のお肉料理

### ■ デザート ■

アクアヴィット特製 夏のデザート

## 「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。

北欧の伝統的な料理は、ニシン・サーモン・タラ・エビなどの魚介、ジャガイモ・ビーツ・ターニップなどの根菜、豚・トナカイ・シカなどの肉、ディルなどのハーブ類、様々なベリーなどの食材と、長い冬に備えた食品保存のための調理法（燻製、日干し、塩漬け、酢漬け、発酵、茹でる）が組み合わせられた滋味溢れる素朴なテイストが魅力の料理です。「アクアヴィット」では、伝統的な北欧料理に、フレンチのテクニックと、ニューヨークの洗練された感覚を融合させた、現代的な北欧料理をご提供しています。その酸味・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）を大切に料理は日本人の味覚にもよく合い、プレゼンテーションは、美しさが際立つ北欧モダンデザインのファニチャー等に通じる美意識を感じていただけます。

東京店は、ミシュラン 2 つ星を持つニューヨーク本店につぐ第 2 号店として 2008 年 10 月外苑前にオープンしました。

## アクアヴィット東京店 概要

住 所 : 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1 階

営業時間: ランチ 11:30~14:00 (L.O.)

ディナー 18:00~22:00 (L.O.)

定休日: 無休

座席数: 122 席

(ダイニング 102 席、ラウンジ 12 席、バー 8 席)

予 約 : 03-5413-3300

公式 HP : <http://www.aquavit-japan.com>

