

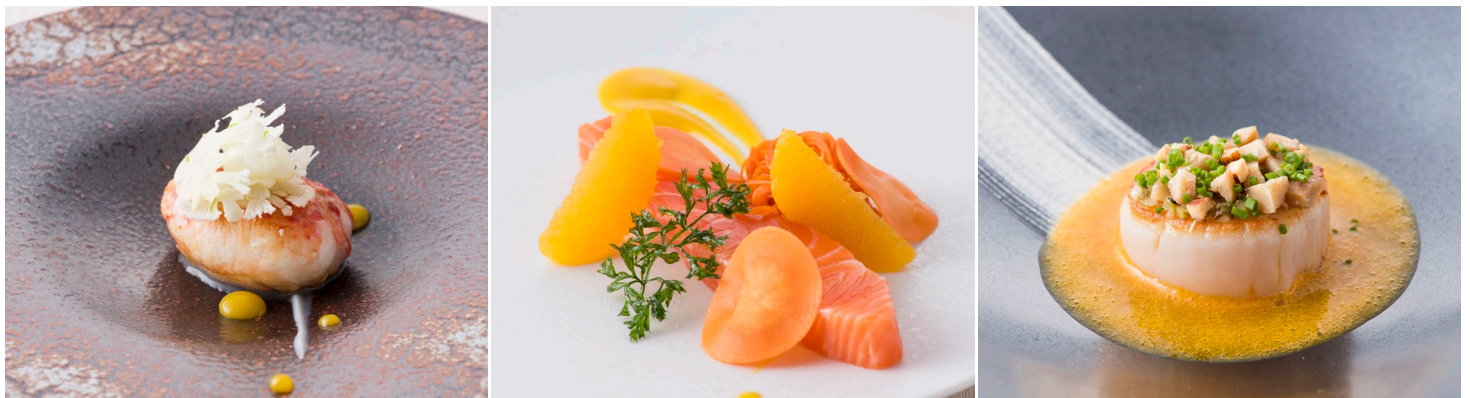
AQUAVIT

モダン・ノルディック・キュイジーヌ『アクアヴィット』

秋の味覚スペシャルディナー

期間：2018年11月2日(金)～30日(金) ディナータイム 18:00～22:00 LO

モダン・ノルディック・キュイジーヌ「アクアヴィット」は11月2日(金)～30日(金)の期間、“秋の味覚”をテーマにした特別ディナーコース「秋の味覚スペシャルディナー」(お一人様 12,000円・税サ別)を提供します。



今回、提供される「秋の味覚スペシャルディナー」で供されるのは、タラバ蟹をメインに様々な秋の味覚を盛り込んだメニューで構成したディナーコース。タラバ蟹は、北海道、ロシア、アラスカ、ノルウェーなど、北大西洋やオホーツク海といった極寒の海でしか捕れません。寒ければ寒いほど身が引き締まり、美味も増していきます。そんな、上品で淡泊な味わいと、身の肉厚感をぜひご賞味ください。

ほか、各皿においても「アクアヴィット」の料理の世界観を表現。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モダン・ノルディック・キュイジーヌをお楽しみいただけます。酸味・塩味・甘味の融和、テクスチャー(食材の重なり合い・組み合わせ)美しさが際立つプレゼンテーションを大切に料理から、北欧の美意識を感じていただけます。

アクアヴィット「秋の味覚スペシャルディナー」概要

期間：2018年11月2日(金)～30日(金) ディナー 18:00～22:00 L.O.

※期間中ディナータイム、お料理については「秋の味覚スペシャルディナー」のみの提供となります。

価格：お一人様 12,000円 (税サ別)

メニュー：特別ディナーコース

- 【1】ジャガイモ/ニシンの卵 【2】キャビア/卵黄 【3】ノルウェー産サーモン/金時人参/温州ミカン
- 【4】フォア・グラ/林檎 【5】帆立貝/バターナッツ/シャテーニュ
- 【6】タラバ蟹/カリフラワー/カルダモン 【7】鴨/紅葉 【8】柿/バニラ/ヴィネガー
- 【9】モンブラン 【10】小菓子

※メニューは一例。仕入状況によってメニュー変更がございます。

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

エグゼクティブ・シェフ 黒田 祐樹(くろだ ゆうき)

都内のホテルやレストラン等で修業後、渡仏。

ミシュラン星付のパリの正統派フレンチレストラン「Le Relais Louis XIII」や「Taillevent」などで修業、帰国後「銀座 和光」や「シャングリ・ラ ホテル東京」のスーシェフを務めるなど国内人気のレストランを経験。

2015年 WDI JAPAN 入社、「アクアヴィットニューヨーク本店」で経験を積み、「アクアヴィット東京」のスーシェフを務める。

2018年5月より現職に就任。



「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・キュージーヌ

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・キュージーヌです。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

T E L: 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