

2020年8月28日

地上 100m の景色と味わう

実りの秋をイメージした「秋の収穫祭ディナーコース」を販売

2020年9月1日（火）～11月30日（月）



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人:鳥井 武志〕では、2020年9月1日（火）～11月30日（月）の期間、レストラン「ア ビエント」（25階）にて、「秋の収穫祭ディナーコース」を販売いたします。（お一人さま9,500円/サービス料・消費税込み）

レストラン「ア ビエント」では、四季折々の食材を活かしたフレンチをご用意しております。豊富な食材が揃う実りの秋に、季節の香り、味わい、色合いをプレートに華やかに彩ったディナーメニューをご提案いたします。

コースの中でもひと際、シェフ・松原 隆行がこだわりを詰めたのがオマール海老のひと皿です。ふっくらと焼き上げたオマール海老のポワレに、秋を代表する食材“栗”と“ヘーゼルナッツ”をあわせ、風味豊かなひと皿に仕立てます。素材が惹きたつよう、2種のマロングラッセやヘーゼルナッツのキャラメリゼ、ロドけなめらかなムスリーヌに、ピューレなど、さまざまな調理法で口当たりや食感の違いを生み出しました。口に運んだときの、凝縮されたオマール海老の旨みと栗本来のやさしい甘さが魅せる贅沢なマリアージュをご堪能ください。そのほか、鴨胸肉のスマークやかぼちゃサラダ、肉厚椎茸のマリネなど、旬の味わいを含めた20種類以上の食材を使用した前菜“メリメロサラダ”や、季節のスープ、秋野菜と味わう国産牛ロース肉のグリエなど、旬の味覚を織り込んだメニューを揃えました。店内は座席数を減らし、十分なテーブルの間隔を確保しているほか、渋谷の街並みが輝く夜景が愉しめる横並びのお席のご用意もしております。ソムリエが秋の移ろいにあわせて選ぶワインとともに、シェフこだわりのシズナルメニューをお愉しみください。

渋谷エクセルホテル東急は、今後も変わり続ける渋谷の街とともに、ウィズコロナ時代に適応した空間提供を推進してまいります。

《秋の収穫祭ディナーコース 概要》

【期間】2020年9月1日（火）～11月30日（月） 17:30～L.O. 20:00

【店舗】レストラン「ア ビエント」渋谷エクセルホテル東急 25階

【料金】7,852円（9,500円）

【メニュー】前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート（全5品）

◆ご予約・お問い合わせ先 03-5457-0132（レストラン「ア ビエント」直通）

※新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴い、営業時間を変更しております。ご利用時にはホテル公式ホームページをご確認ください。

<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

金澤 ゆき子 ・ 石井 舞

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp

【メニュー詳細】

- <前菜> ア ビエント特製 秋のメリメロサラダ
～20周年を記念して～
- <スープ> 本日のスープ
- <魚料理> オマール海老のポワレと帆立貝のラヴィオリ
アメリカヌソース
栗のムースリーヌとノワゼットとともに
- <肉料理> 国産牛ロース肉のグリエ 赤ワインソース
季節の野菜を添えて
- <デザート> パティシエ特製デザート



前菜

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

【感染症拡大防止の取り組み】

渋谷エクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/information/64390/index.html>

■渋谷エクセルホテル東急は本年4月7日に開業20周年を迎えました

20周年に掲げたテーマは、世界中から人が集まるスクランブル交差点や人や情報、文化が行き交う街・渋谷を表現した「Crossover (クロスオーバー)」。ロゴマークは、ひとつのつながった大きな輪である“世界”と日本で注目され続ける“渋谷”の交差をデザインしました。

