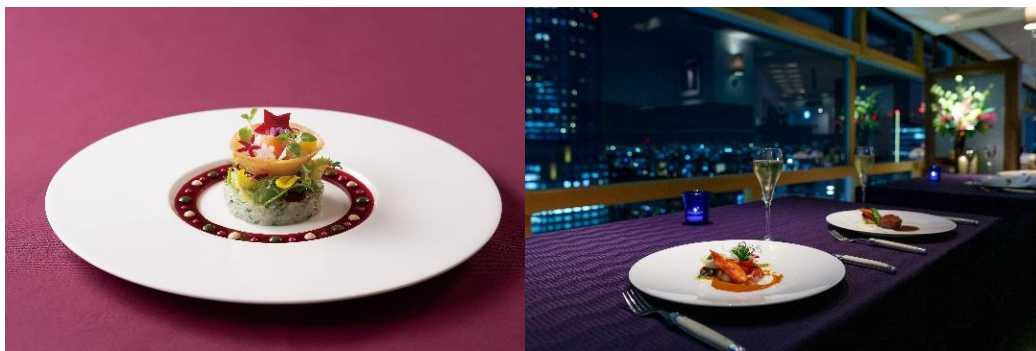


2020年12月8日

フレンチ×スパイスで記憶に残る味わいを。
地上100mからの渋谷の夜景と愉しむ「クリスマスディナーコース」を販売
2020年12月12日（土）～12月25日（金）



詳細はこちら=<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/plan/68478/index.html>

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12月12日（土）～12月25日（金）の期間、レストラン「ア ビエント」（25階）にて、クリスマスディナーコースを販売いたします。

シェフ 松原 隆行が煌めきの季節に贈るのは、大切な方と過ごすクリスマスがより記憶に残るものとなるよう想いを込めたフルコースです。贅沢食材が並ぶ王道のフランス料理にスパイスで味と香りにアクセントをつけ、奥深い味わいに仕立てます。

コースは、海の幸のマリネと彩り野菜で星空をイメージした前菜から。ピーツや香草で彩ったクリスマスカラーのソースがシーズンの高揚感を演出いたします。温前菜は旬の鴨肉を欧州では定番のシナモン香るクリスマス菓子・スペキュロスとともに、魚料理はオマール海老のフリットと帆立貝のグラティネに香辛料やハーブをあわせ、エキゾチックな一品に。食材の旨みとスパイスの深みを掛け合わせ、コースの流れに変化を付けながら風味豊かに仕上げます。肉料理は黒毛和牛のフィレ肉にフォアグラとトリュフをあわせたロッシェニスタイル。ほんのり甘く濃厚なマディラソースを絡めながら芳醇な味わいをご堪能ください。料理やお好みに合わせて、ソムリエがシャンパンやワインとのペアリングをご提案いたしますので、お食事がさらに味わい深くお楽しみいただけます。最後に、パティシエによるチョコレートのオーナメント型デザートが聖なる夜に華を添えます。従来よりもお席の間隔を保った安心のテーブルセットで、寛ぎながらクリスマスのひとときをご満喫ください。

また、本コースを渋谷の夜景とともに楽しめる窓側席確約の特典付き宿泊プランもご用意しております。渋谷の中心にありながら街の喧騒を離れた“天空のレストラン”で大切な方との満ち足りたクリスマスをお過ごしください。

《クリスマスディナーコース 概要》

【期間】 2020年12月12日（土）～12月25日（金）

【時間】 17：30～21：00（L.O. 20：00）《要予約》

※24日・25日のみ、営業時間は17：30～22：30とさせていただきます。

一般席と窓側席のみ2部制でのご案内となります。

（・1部 17：30 または 18：00～ ・2部 20：00～または 20：30～ ※2時間制）

【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】 一般席 / 16,529円（20,000円）

窓側席 / 20,661円（25,000円）

個室 / 28,926円（35,000円）

【メニュー】

- <前菜> フリュイ ドメールのマリネとタルタル 彩り野菜のグレック
綺羅星輝く聖夜に思いをこめて
- <温前菜> 軽くスモークした鴨胸肉と無花果のタルティース
バルサミコレディクションとスペキュロスのアクセント
- <魚料理> エキゾチックなオマール海老のフリットと帆立貝のグラティネ
エピス香るアメリカースをソースにして
- <肉料理> しっとり焼き上げた黒毛和牛フィレ肉のロティとフォアグラのポワレ
牛テールのラヴィオリと栗のムースリヌ マディラワインのソース
- <デザート> パティシエ特製ノエルデザート

【WEB 予約】 [https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-ambientot/reserve?menu_lists\[\]=5fcef22f5e5f440034f6c345](https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-ambientot/reserve?menu_lists[]=5fcef22f5e5f440034f6c345)



クリスマスディナーコース 魚料理



窓側席からの夜景

- ※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。

クリスマスディナーコースに関するご予約・お問い合わせ先
TEL. 03-5457-0132 (レストラン「アビエント」直通)

《クリスマスディナー付き宿泊プラン (1泊夕朝食付き)》

【期間】2020年12月12日(土)～12月25日(金)

【料金】1室2名様 ダブルルーム 64,600円～ / ツインルーム 66,800円～

【WEB 予約】 https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TE_SHIBU&search%3Ahid=r_TE_SHIBU&plan_group_cd=IBXA12&search=1&form=jp&_ga=2.255418827.218945567.1607308423-1800062193.1570185129

- ※各日室数限定です。
- ※1室あたりの料金です。サービス料・消費税が含まれております。
- ※本プランはGo To トラベルキャンペーン割引対象プランです。
表記の料金はキャンペーン割引適用前の金額となっております。
- ※Go To トラベルキャンペーンは状況により条件の変更や終了となる場合がございます。

宿泊プランに関するご予約・お問い合わせ先 TEL. 03-5457-0109 (宿泊予約)

その他、クリスマスのモチーフをちりばめたランチコースもご用意しております。

《クリスマスランチコース》

【期間】2020年12月25日(金)まで

【時間】11:30～15:00 (L.O. 14:00)

【料金】4,959円(6,000円)・6,612円(8,000円)

【料金・メニュー】

■4,959円 (6,000円) コース

- <前菜> ア ビエント特製 メリメロサラダ 華やかなノエルをイメージして
<魚料理> オマール海老と帆立貝のフリカッセ
南瓜のピューレとココナッツのムースリーヌ
<肉料理> 豪州産牛フィレ肉のロティとフォアグラのポワレ マディラソース
ヴァン ルージュ香るリ ピロウとともに
<デザート> パティシエ特製ノエルデザート

■6,612円 (8,000円) コース

- <前菜> フリュイ ド メールのマリネとカリフラワーのラメル
柚子香るヴィネグレットと春菊のクーリー
<温前菜> 牛テールのラヴィオリと焼き野菜の温かいサラダ仕立て
グリビッシュのコンディマン
<魚料理> オマール海老と帆立貝のフリカッセ
南瓜のピューレとココナッツのムースリーヌ
<肉料理> 黒毛和牛フィレ肉のグリエとフォアグラのポワレ
マディラソース
ヴァン ルージュ香るリ ピロウとともに
<デザート> パティシエ特製ノエルデザート

【WEB 予約】 [https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve?menu_lists\[\]=5fcef1c966a66000235612a2](https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve?menu_lists[]=5fcef1c966a66000235612a2)



クリスマスランチ 6,612円 (8,000円) コース



渋谷の街を一望できるカウンター席

- ※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。

クリスマスランチコースに関するご予約・お問い合わせ先
TEL. 03-5457-0132 (レストラン「ア ビエント」直通)

【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>

<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