

2021年11月19日

クリスマスを彩るリズムカルなランチコースとクラシックな王道フレンチディナーコース

## 「A bientôt×Noël 2021」

2021年12月1日(水)～12月25日(土)



▼詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/plan/80448/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:北村 裕二〕では、レストラン「ア ビエント」(25階)にて、2021年12月1日(水)～12月25日(土)の期間でクリスマスランチコース(7,000円～)を、12月11日(土)～12月25日(土)の期間でクリスマスディナーコース(22,000円～)を販売いたします。

東急ホテルズ渋谷エリア4ホテルでは、2021年のクリスマステーマを「Christmas Harmony 2021—想い奏でるクリスマス—」とし、“人が人を想うこと、大切な人とのかけがえのないひととき、今だからこそ響く不変の想いを心の音に乗せて。それぞれの音色が重なり、温かい和音が明るいつ未来を奏でますように…”と願いを込め、希望溢れるシーズンを彩ります。

レストラン「ア ビエント」では、ひと皿ごとを感じる食感や香り、調和のとれた味わいで心地よい音楽のようなモダンフレンチコースをご用意いたしました。プロローグはシェフ 松原 隆行から、食材が持つ力を引き出し、美しく、食べるほどに味わい深い料理を。エピローグはシェフパティシエ 磯谷 卓哉がコースに合わせた存在感のあるノエルデセールをお届けいたします。2人のシェフの技を掛け合わせた、響きあう味わいをご堪能ください。

## ■概要

【期間】 ランチ 2021年12月1日(水)～12月25日(土)  
ディナー 2021年12月11日(土)～12月25日(土)

【時間】 ランチ 11:30～15:00 (LO. 14:00)  
ディナー 17:30～22:00 (LO. 20:30)

※12月24日(金)・12月25日(土)の2日間のみ完全2部制となっております。

・第1部 17:30～18:00 ご入店(2時間制)

・第2部 20:00～20:30 ご入店(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】 ランチ 7,000円 / 8,500円

ディナー ホール席: 22,000円

窓側席 12月11日(土)～12月22日(水): 22,000円

12月23日(木)～12月25日(土): 28,000円

個室 12月11日(土)～12月22日(水): 38,000円

12月23日(木)～12月25日(土): 40,000円

## ■メニュー

<ランチ> 7,000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 南瓜のピューレとトピナンプールのムースリーヌ

肉料理：しあわせ絆牛ロース肉のグリエとフォアグラのポワレ

赤ワインソース インカのめざめと茸のグラティネとともに

デザート：パティシエ特製ノエルデザート

お飲みもの：コーヒー 紅茶 ハーブティーのいずれか

<ランチ> 8,500円コース



冷前菜：フリュイドメールのマリネと湯葉ムースのエクレア  
柚子香るヴィネグレット

温前菜：ホロホロ鳥と栗のブッシュ・ド・ノエル  
バルサミコ風味のムータルドとスペキュロスを  
アクセントにして

魚料理：オマール海老と帆立貝のフリカッセ  
南瓜のピューレとトピナンプールのムースリーヌ

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

インカのめざめと茸のグラティネとともに

デザート：パティシエ特製ノエルデザート

お飲みもの：コーヒー 紅茶 ハーブティーのいずれか

<ディナー>22,000円～※ご希望のお席や日程により料金が異なります。



前菜：オマール海老のショーフロワと帆立貝のタルタル  
～白銀の世界に差し込む光彩に想いを奏でて～

温前菜：ホロホロ鳥と栗のブッシュ・ド・ノエル  
バルサミコ風味のムータルドと  
スペキュロスのアクセント

魚料理：白身魚と鮑のパイ包み焼き  
濃厚な魚のジュと雲丹のムースリーヌを  
ソースにして

肉料理：しっとり焼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

インカのめざめと茸のテリーヌ 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

小菓子：ミニャルディーズ

お飲みもの：コーヒー 紅茶 ハーブティーのいずれか

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※東京都の協力依頼に伴い、ワクチン接種証明書の提示をお願いする場合がございます。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※社会情勢の変動により営業内容に変更が生じる可能性がございます。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※誠に勝手ながら、クリスマス期間中、ディナータイムのお子さまのご利用は中学生以上とさせていただきます。 (お子さまクリスマスメニューのご用意はございません)

※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。

## ■お客さまのご予約・お問い合わせ

電話：03-5457-0132 (レストラン「アビエント」直通)

インターネットご予約▽

<https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve>

## ■レストランアビエント



シェフ 松原 隆行

シェフパティシエ 磯谷 卓哉

レストラン「アビエント」

レストラン「アビエント」は、フランス語で“またね”という意味。お客さまに何度でもご来店いただけるよう、季節感あふれるメニューをご用意しております。店内からは、渋谷の街並みや新宿副都心、恵比寿、遠くに横浜方面も望むことができ、渋谷の中心にありながら街の喧騒から離れられる空間です。地上100メートルの“天空のレストラン”で、シェフこだわりのフレンチをご堪能ください。

## ■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 ・ 西條 由圭里

〒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