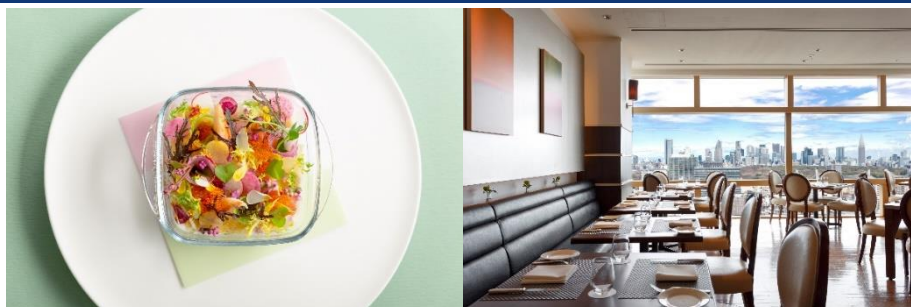


2020年1月23日

カラフルな彩りが心をくすぐる！
桃の節句をフレンチで味わう「ひなまつりランチコース」を販売
2020年2月1日（土）～3月3日（火）



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:八木 進午〕では、2020年2月1日（土）～3月3日（火）の期間、レストラン「ア ビエント」（25階）にて、ひなまつりをモチーフにしたランチコースを4,500円（サービス料・消費税込み）で販売いたします。

レストラン「ア ビエント」では、季節の趣を感じられるフランス料理を提供しております。毎年ご好評をいただいている桃の節句を表現した人気のメニューを、今年はひなまつりならではの彩りに加え、縁起の良い食材を使用し、華やかなコースに仕立てます。

コースはちらし寿司をイメージした前菜から。湯葉のなめらかなムースとクスクスをあわせたココットに、ラディッシュや黄人参など6種の根菜と魚介のカルパッチョを色とりどりに飾った春を感じさせる一品です。続くスープは、良縁を願って食べる風習のある蛤のチャウダーを。選べるメインは、姿が“長寿を連想させる”オマール海老のオープン焼き、または牛フィレ肉のロティを、“まめに生きる”の意をもつ豆のブレゼを付け合わせにしてご用意いたします。食事には生ハムと蟹で紅白に飾った手毬寿司が並ぶ、日本文化をフレンチで表現した季節のランチコースを種類豊富なサラダビュッフェとともに楽しみください。

レストラン「ア ビエント」では、今後も日本とフランスの四季や文化を感じられるメニューを提供してまいります。

《ひなまつりランチコース 概要》

【期間】2020年2月1日（土）～3月3日（火） 11:30～15:00 (L.O. 14:00)

【店舗】レストラン「ア ビエント」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 25階

【料金】3,720円（4,500円） *数に限りがございます。

【メニュー】前菜/スープ/魚料理または肉料理/デザート *サラダビュッフェ付き

※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。

◆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）

《WEB予約》<https://www.tablecheck.com/ja/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve>

<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>海の幸のマリネと色鮮やかな根菜のココット
ちらし寿司のイメージで
- <スープ>蛤のチャウダー ひなあられとともに
- <魚料理>オマール海老と帆立貝のオーフル
百合根のグラティネ アメリケヌソース
- または
- <肉料理>豪州産牛フィレ肉のロティ
色々な豆類のブレゼ 赤ワインソース
- <食事>二種の手毬寿司
- <デザート>シェフパティシエによるデザート



サラダビュッフェイメージ

■渋谷エクセルホテル東急は本年4月7日に開業20周年を迎えます

迎える20周年に掲げるテーマは、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)」。記念ロゴマークは、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。

