

2020年3月17日

フレンチで味わう春の到来！
イースターをモチーフにしたランチコースを販売
2020年4月12日（日）まで



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4月12日（日）までの期間、レストラン「ア ビエント」（25階）にて、イースター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）で販売しております。

フランスではイエス・キリストの復活祭“イースター”を「Pâques（パック）」と呼び大切な日と位置づけ、親しい仲間とご馳走を食べてお祝いしています。春到来の祝福と重ねるこの風習にちなみ、イースターにかかせない“生命の象徴”とされる卵や、旬の食材を使用したメニューをご用意いたしました。

前菜は春を想わせる4種の盛り合わせから始まります。目を惹く卵型のカップには、プチプチ食感が楽しいリゾーニ（米粒状の Pasta）を。鳥の巣に見立てたポテトのフリットとともにお召し上がりください。甘みのあるずわい蟹のカクテルはウフ マヨネーズとあわせて。前菜に続いては、花びらのように溶いた卵がまるやかなコンソメスープ“ミルファンテ”が登場し、さまざまな風味をもつ卵料理が並びます。メインは、海老の旨みが凝縮されたソースと味わう「オマール海老のニューバーグ風」と、春野菜を添えた「国産牛のソテー」よりお好きな方をお選びください。“豊穡のシンボル”うさぎの愛らしいカップデザートまで全4品の彩りランチコースは、今年のイースター（4月12日）まで、数量限定でご用意しております。

レストラン「ア ビエント」では、季節ごとにフランスの文化や四季に合わせたメニューを提供しております。今後も高層階に広がる眺望とともに、趣向を凝らした料理をお届けしてまいります。

《Déjeuner Pâques（デジュネ パック）～イースターランチコース～ 概要》

【提供期間】2020年4月12日（日）まで

【提供時間】11：30～15：00（L.O. 14：00）

【提供場所】渋谷エクセルホテル東急 25階 レストラン「ア ビエント」

【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 *サラダ付き

◆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>

※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。

<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>

- ・リゾーニのサラダ 鳥の巣仕立て
- ・鰯のカルパッチョと彩り大根のベリニーヌ
- ・鴨スモークとドライイチジクのタルティーンヌ
- ・ずわい蟹のカクテルとウフ マヨネーズ

<スープ> コンソメ ミルファンテ

<魚料理> オマール海老のニューバーグ風
茸ソテーとバターライスとともに

または

<肉料理> 国産牛のソテー マディラソース
エピス香る春キャベツのアンブールを添えて

<デザート> シェフパティシエによるデザート

■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）」。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。

