

2019年7月31日

夏のバカンスを美味しく過ごす

フレンチとワインのペアリングコース「Bonnes Vacances! (ボン・ヴァカンス)」を販売

2019年8月1日(木)～9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:八木 進午〕では、2019年8月1日(木)～9月30日(月)の期間、レストラン「ア ビエント」(25階)にて、フレンチとワインのペアリングディナーコースを10,500円～(消費税・サービス料込み)で販売いたします。

レストラン「ア ビエント」では、季節やフランスのイベントに合わせたフレンチとワインのマリアージュディナーをシリーズ化しております。フランスの夏のバカンスを充実させる文化にちなみ、8月・9月は「Bonnes Vacances! (よい休日を)」と題した、余韻を味わう組み合わせをご提案いたします。

コースは、暑い夏でも食欲をそそる香りを大切に、さっぱりと食べられるラインナップに仕立てました。前菜は、旬の鮪の食感と季節の果物・桃のみずみずしさを味わうサラダを爽やかなディルが香るヴィネグレットで。続く温前菜は、夏の風物詩・うなぎとフォワグラのテリーヌを。赤ワインとポルト酒を煮詰め、蜂蜜でコクをつけたソースのまるやかな甘さが、ふくよかな果実味を感じられる飲み口の良いロゼワイン“タヴェル・ロゼ ファミーユ・ペラン”とよく合います。魚料理は、赤い皮目が鮮やかな金目鯛をコンフィにし、夏野菜とともにプレートを彩り鮮やかに。肉料理は、絹のようにキメが細かく、旨味が詰まった金華豚(きんかとん)を、上質な味わいを最大限活かすためにシンプルにローストしてご提供いたします。希少価値が高く“幻の豚”とも呼ばれる素材の甘みとジューシーさは、きめ細やかなタンニンと果実の凝縮度を感じられる赤ワイン“コルビエール・ル・ロロ・ド・ラネル”との相性も格別です。

シャンパンはフレッシュかつ快活な味わい、そして長い余韻を特徴とするメゾン「ポメリー」より、四季とともに味わう“サマータイム”(8月)と“フォールタイム”(9月)を各月で用意いたします。シャンパーニュで唯一、季節性を導入したメゾンの生み出す、フルーティーな香りと洗練された口当たりを、シェフこだわりの料理とともにご堪能ください。ペアリングプランは、シャンパンとワインのフリーフローと、それぞれ1杯等からお選びいただけます。

レストラン「ア ビエント」は、眩い夜景とともに満ち足りたひと時を提供してまいります。

《概要》

【名称】 Bonnes Vacances! (ボン・ヴァカンス)

【期間】 2019年8月1日(月)～9月30日(月) 17:30～23:00(コースL.O.21:30)

【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】 ①8,839円(10,500円) / グラスシャンパン1杯 または フランス産ワイン2杯

②10,102円(12,000円) / グラスシャンパン1杯・フランス産ワイン2杯《計3杯付き》

③11,786円(14,000円) / シャンパン・フランス産ワイン フリーフロー付き

【メニュー】

<前菜>蒸し鮑と帆立貝のマリネ 桃のトマトのサラダ仕立て
ディルと柚子胡椒風味のヴィネグレットで
<温前菜>フォワグラとうなぎの温かいテリーヌ 赤ワインのスュック
<魚料理>軽くマリネした金目鯛のコンフィと蛤のアロマート
ルッコラのピューレをソースにして
<肉料理>金華豚肩ロース肉のシンプルなロティとそのジュ
じゃがいものニョッキとともに
<デザート>シェフパティシエによるデザート

【シャンパン・ワイン】

<シャンパン>ポメリー・サマータイム (8月)
ポメリー・フォールタイム (9月)
<ロゼワイン>タヴェル・ロゼ ファミーユ・ペラン
<赤ワイン>コルビエール・ル・ロロ・ド・ラネル
*白ワイン・ノンアルコールワインもご用意しております。



ポメリー・フォールタイム

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。
※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。
※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)

<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