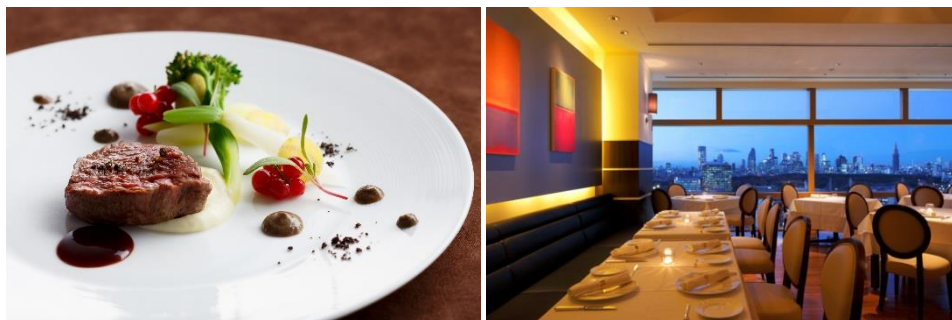


2019年10月31日

旬の食材で冬の訪れを味わう  
フレンチとワインのペアリングディナーコースを販売  
2019年11月1日（金）～12月20日（金）



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11月1日（金）～12月20日（金）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10,695円～（サービス料・消費税込み）で販売いたします。

街が煌めくこの季節。毎年11月下旬になると、パリのシャンゼリゼ大通りはイルミネーションでさらに華やぎます。レストラン「ア ビエント」では、シェフ・松原 隆行が冬のパリに思いを馳せ、旬の食材を惹きたてたフレンチと、ソムリエが料理に合わせて厳選したシャンパンとワインの味わい深いハーモニーをお贈りいたします。

コースは、紅ずわい蟹や鱈、蝦夷鹿などの旬の食材を使用し、冬の訪れを味わう料理をご用意いたします。前菜の紅ずわい蟹、帆立貝と野菜のテリーヌは、濃厚な蟹みそのエスプーマにライムの爽やかさを添えてさっぱりと。温前菜はフォワグラのポワレをクリーミーな大麦と栗のリゾットとともに。絡み合う濃厚な味わいには、シャンパン“モエ・エ・シャンドン モエアンペリアル”の洗練された風味がよく合います。魚料理は冬に美味しい鱈鍋をフレンチ仕立て。軽く火入れをした鱈と白子のとろけるような食感と、旬の白菜の甘みが惹き立つひと皿です。肉料理は狩猟解禁のこの時季ならではの鹿肉を、ジビエの出汁に赤スグリを合わせたグランヴヌールソースで素材の旨みを存分に楽しんでいただける逸品に。カシスやプラム等の豊かな果実味とまろやかなタンニンで深みのある赤ワイン“スカイサイド レッドブレンド”とのマリアージュをご堪能ください。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杯付きなどの3種類からお選びいただけます。

レストラン「ア ビエント」では、フランスの季節に合わせたフレンチとワインをセットにしたディナーコースをシリーズ化しております。今後も地上100mに広がる夜景とともに、満ち足りたひと時を提供してまいります。

《概要》

【名称】 Champs Élysées ～シャンゼリゼ～

【期間】 2019年11月1日（金）～12月20日（金）17:30～23:00（コースL.0.21:30）

【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（10,695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（12,223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（14,261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> 紅ずわい蟹 帆立貝と野菜のテリーヌ  
蟹みそのエスプーマとシトロンヴェールのヴィネグレット
- <温前菜> フォワグラのポワレ 大麦と栗のリゾット トリュフ香るマディラソース
- <魚料理> 鱈と白子のムニエル 春菊のスープ仕立て 白菜のブレゼとともに
- <肉料理> 蝦夷鹿のロティ グラン ヴヌール風 セロリラヴのクーリとグロゼイユ
- <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> モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル
- <白ワイン> スカイサイド シャルドネ
- <赤ワイン> スカイサイド レッドブレンド
- \*ノンアルコールワインもご用意しております。

※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)

<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