

2019年11月29日

眺望自慢のレストラン「ア ビエント」
天空のレストランで愉しむクリスマスメニュー

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、レストラン「ア ビエント」(25階)にて、クリスマスシーズンに期間限定メニューをご用意いたします。



シェフ 松原 隆行が贈る今年のコースは、クリスマスならではの華やかさをプレートに表現した料理が並びます。食材、味わい、盛り付け、ひとつひとつにこだわり、聖なる夜にぴったりの味わいで皆さまを魅了いたします。

ディナーコースは、クリスマスカラーで彩る前菜から。魚介のマリネをのせた、ピーツで色づけしたほんのり甘いクレープが目を惹くひと皿には、ヴェールソースを合わせ、クリスマスの高揚感を味わっていただける仕上がり。温前菜には、プレゼントのイメージで包み焼きにした、旨みが濃厚なホロホロ鶏のコンフィを。欧州ではおなじみのクリスマス菓子“パンデピス”のスパイシーな香りとあわせてお楽しみください。続く魚料理は、濃厚なアメリカヌソースと味わうオマール海老のオーフル。帆立貝のムースをとじ込めた、バター香る熱々のパイとともに、素材の味わいを堪能できる逸品に仕立てます。肉料理には、国産牛フィレ肉とフォワグラ、トリュフをロッシーニスタイルで。雪のイメージで添えた、旬の菊芋のピューレとほくほく食感の百合根のクレームとともに、ほんのり甘いマデラソースを絡めてご堪能ください。テーブルに花を添えるノエルデセールには、苺のティラミスを見た目も楽しくご提供いたします。サラダビュッフェもご利用いただけるランチタイムには、女性心をくすぐる華やかなクリスマスメニューをご用意。ご家族やご友人と気軽にクリスマスの雰囲気をお楽しみください。

ホテル最上階の店内からは、話題が続く渋谷の街並みや新宿副都心、恵比寿・品川方面や遠くに横浜方面も望むことができます。“天空のレストラン”で大切な方と満ち足りたクリスマスをお過ごしください。

《クリスマスメニュー 概要》

クリスマスディナーコース

【期間】2019年12月14日(土)～12月25日(水) 17:30～23:00 (ドリンクL.O. 22:30)

《要予約》※24日の全席と21日～25日の窓側席のみ、2部制のご案内となります。

(・1部 17:30 または 18:00～ ・2部 20:00～または 20:30～ ※2時間制)

【料金】 [一般席] 16,529円(20,000円) *14日～20日の期間中は窓側席確約
[窓側席] 19,835円(24,000円) *24日のみ 20,662円(25,000円)
[個室] 24,794円(30,000円) *24日のみ 25,620円(31,000円)

【メニュー】

- <前菜> フリュイ ドメールのマリネとキャビア 深紅の絨毯
華やぐ聖夜をイメージして
- <温前菜> パンタードコンフィと茸のオモニエール パンデピスの香り
- <魚料理> オマール海老のオーフルと帆立貝のショーソン
アメリカヌソースとパワーヴル ヴェールをアクセントにして
- <肉料理> しっとり焼き上げた国産牛フィレ肉のロティとフォワグラのポワレ
トピナンプルのピューレと百合根のクレーム マデラ酒香るソースで
- <デザート> シェフパティシエによるノエルデザート

クリスマスランチコース

【期間】2019年12月1日(日)～12月25日(水) 11:30～15:00 (L.O.14:00)

【料金】4,959円(6,000円)・6,612円(8,000円)

【メニュー】*サラダビュッフェ付き

■4,959円(6,000円)コース

- <前菜> 白身魚のカルパッチョとカリフラワーのムースのココット
賑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 大麦とセップ茸のリゾットとともに
- <肉料理> 豪州産牛フィレ肉のロティとフォワグラのポワレ マディラソース
季節野菜のグリエを添えて
- <デザート> シェフパティシエによるノエルデザート

■6,612円(8,000円)コース

- <前菜> リースに見立てたリュイ ドメールのタルタルとキャビア
柚子香るフロマージュブランのムースとベトラーフのピューレ
- <温前菜> 牛タン ポテト コンテチーズの温かいテリーヌ パワーヴル ヴェール風味
- <魚料理> オマール海老と帆立貝のフリカッセ 大麦とセップ茸のリゾットとともに
- <肉料理> 国産牛フィレ肉のロティとフォワグラのポワレ マディラソース
季節野菜のグリエを添えて
- <デザート> シェフパティシエによるノエルデザート



<ディナーコース>魚料理



<ランチ6,612円(8,000円)コース>前菜

※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