

報道関係者各位

2012年8月15日  
渋谷エクセルホテル東急

## 初代世界最優秀ソムリエと楽しむ ワインディナー開催

2012年10月17日(水)

渋谷エクセルホテル東急[東京都渋谷区 総支配人 末吉孝弘(すえよし たかひろ)]では、2012年10月17日(水)に、25F レストラン「アビエント」にて、初代世界最優秀ソムリエ ジャン＝リュック・プー氏を招いての、一夜限りのワインディナーイベントを開催いたします。

ワインは、シェフ館野利弘(たての としひろ)がこの日の為だけに創りだすコースメニューに合わせて、“プー・セレクション”の中から選定されますが、これはプー氏がシャトーを訪問し、葡萄や土壌、ワイン生産設備をその目で確かめ、特に優れたワインを集めたものであり、世界中から高い信頼が寄せられています。

プー氏の解説を交え展開される、ワインとお料理のマリアージュを堪能できるイベントといたします。

以下、概要をご覧くださいませようお願いいたします。

### 【ワインディナー 概要】

□日時:2012年10月17日(水) 18:30受付、19:00スタート予定 **【要予約・限定40名様】**

□場所:レストラン「アビエント」(渋谷エクセルホテル東急25階)

□料金:お1人様 10,000円(税金・サービス料込)

□内容:ディナーフルコース+ワイン5種

#### ①ディナーフルコース

アミューズ:グジェールとグリエールのエスプーマ

前菜:ヤシオマスのマリネ タプナードとメスクラン カネロニ仕立て

温前菜:エスカルゴ、ベーコン、ほうれん草のア・ラ・クレーム

魚料理:アマダイの鱗焼き サフランリゾットとスープ・ド・ポワソン

口直し:本日のグラニテ

肉料理:メス鴨手羽元のロティ ルーアン風

チーズ取り合わせ

デザート:パティシエからの特製デザート

#### ②ワイン

シャンパン、白ワイン2種、赤ワイン1種、デザートワイン1種予定



メス鴨手羽元のロティ ルーアン風

※メニュー内容は仕入状況により変更になる場合がございます。

◇イベント後援:フランス観光開発機構

イベントお問合せ・ご予約先 TEL. 03-5457-0132(アビエント直通)

### 【ジャン＝リュック・プー氏 紹介】

1945年、フランス、ノルマンディーのメイエヌ生まれ。

パリのホテル・レストラン専門学校を卒業後、各地のレストランでソムリエを務める。

1976年、フランスの最優秀ソムリエに選ばれた後、1983年、ベルギーのブラッセルで開催された、世界ソムリエコンクール(国際ソムリエ協会主催)で、初代の世界最優秀ソムリエに選ばれる。現在はワインコンサルタント会社を経営。



### 【シェフ館野利弘 紹介】

1971年、埼玉県生まれ。

東京ベイホテル東急、渋谷東急インなどのホテル勤務経験の他、街場のレストランにも従事し、幅広い経験を兼ね備える。

無農薬野菜を多用するなど安心してお召し上がりいただける食材を厳選するのはもちろん、細部にまで気を配った美しい盛り付けにもこだわり、五感で美味しさを感じていただけるよう努めている。



### 【レストラン「アピエント」ご紹介】

地上100mの絶景を臨む、フレンチダイニング。

料理は、旬素材本来の持ち味を最大限に引き出す調理方法にこだわり、

生クリームやバターを極力抑え、ヘルシーに仕上げているのが特徴。

丁寧に調理される数々のお料理を、リーズナブルな料金でご提供しています。

#### ●ランチコース: 2,300円～

選べるメイン料理は2週間ごとに更新。

お好きなだけお召し上がりいただけるパン＆サラダbuffetも好評。

#### ●ディナーコース: 4,800円～

月替わりの「シェフおすすめコース」(7,800円)の他、お好きなメニュー

を選べる「プリフィックスコース」は季節に合わせて3ヶ月ごとに更新。

5,800円のプリフィックスコースは、フルコースで提供。



#### 本件に関するお問合せ先

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

玉城 久美子 (たまき くみこ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL:03-5457-0135 / FAX:03-5457-0309

E-mail:k.tamaki@tokyuhotels.co.jp