

2017 年 7 月 28 日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
真夏のフレンチとシャンパン＆ワインのペアリング “Bonnes Vacances!”
2017 年 8 月 1 日(火) ～ 8 月 31 日(木)

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:市原英明〕では、2017 年 8 月 1 日(火)～8 月 31 日(木)の期間、25 階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて、ディナーコースにソムリエ厳選のシャンパーニュとフランス産ワインを合わせた 3 つのプラン“Bonnes Vacances ! ”(ボンバカンス)を販売いたします。



「ア ビエント」では「Menu Suggestions シェフおすすめコース」という名称で、シェフ・館野利弘による月替わりのディナーコースを提供しております。8 月はシンプルかつ夏らしい味付けで軽やかに仕上げた料理に、ソムリエが厳選したシャンパーニュとワインを合わせ、ペアリングコースとして販売いたします。

料理とドリンクそれぞれを美味しく召し上がっていただく為に、アルコールの量に応じた 3 つのプランをご用意いたしました。ワインやシャンパンが好きでよく飲まれる方にはシャンパンとワイン(白・赤)のフリーフロープランを、

料理に合わせて色々味わいたいけど、それほど沢山飲みたいくないという方にはシャンパンとワイン(白・赤)が 1 杯ずつ付くプランを、少し飲みたいという方にはシャンパン 1 杯またはワイン(白・赤)各 1 杯(ノンアルコールワインもあり)が付くプランと、それぞれに応じたペアリングプランをお勧めいたします。また、お酒をまったくお飲みにならないお客様はお食事だけご注文いただければ結構です。



「ア ビエント」シェフ 館野利弘

「肩の力を抜いてリラックスし、美味しく楽しい夏のひとときを過ごしていただきたい。」“Bonnes Vacances ! ”(ボンバカンス)はシェフをはじめ、ソムリエ、サービススタッフなど「ア ビエント」スタッフ皆の気持ちで出来たプランになります。お好みのプランで心地よいひとときをお過ごしください。

《 概 要 》

- 【名称】 Bonnes Vacances ! (ボンバカンス)
【期間】 2017 年 8 月 1 日(火)～8 月 31 日(木)

- 【時間】 17:30～23:00(ラストオーダー22:30)
- 【店舗】 レストラン「ア ビエント」
東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)
渋谷エクセルホテル東急 25 階
- 【料金】 ①10,000 円
グラスシャンパン 1 杯 または ワイン(白・赤)各 1 杯
または ノンアルコールワイン(白・赤)各 1 杯 付き
- ②12,000 円
グラスシャンパン 1 杯、フランス産ワイン(白・赤)各 1 杯
計 3 杯 付き
- ③13,500 円
シャンパン・フランス産ワイン(白・赤) フリーフロー付き
- ④お食事のみ 8,500 円 *すべて消費税・サービス料込み



【メニュー】

- <前 菜> 蒸し鮑のジュレ寄せ サザエのプロヴァンサルと雲丹 アイゴブーリドをソースにして
- <温前菜> フォアグラのポワレと穴子とジャンボンのベーニエ メスクラン添え
ポルトルージュとバルサミコ酢のソースで
- <魚料理> キジハタのポワレ フヌイユのムニエル ジュドブイヤベース
- <肉料理> ブラックアングス牛スペンサーロールのグリエ 南仏風ラタトゥイユとタブナード
- <デザート> パティシエによるデセール
- <ミニアルディーズ(小菓子)>
- <食後のお飲み物> コーヒー・紅茶・ハーブティーより
- ※食材の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

【シャンパンとワイン】

- <シャンパン> ポメリー サマータイム
- <白ワイン> ブルゴーニュ・シャルドネ マルセル・セルヴァン 2015
- <赤ワイン> シャトー モンデジール・カザン・ブライ 2011
- ※この他、ノンアルコールワインもご用意しております。

◆お客様のご予約・お問い合わせ先 03-5457-0132(ア ビエント直通)



ホテル外観

ご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
高田 静穂 (たかだ しずほ) ・ 須田 瑛子 (すだ えいこ)
〒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: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp