

2018 年 1 月 30 日

南仏の賑やかな花祭りをイメージしたディナープラン
“ア ビエントのミモザ祭り”を販売



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、2018 年 2 月 1 日(木)～2 月 28 日(水)の期間、25 階のレストラン「ア ビエント」にて、フランスの“ミモザ祭り”をイメージしたディナープランを販売いたします。

「ミモザ祭り」はフランスの南に位置するコートダジュールで 1931 年から続く花祭りです。地元では黄色いミモザの花を投げ合ったり、フラワーパレードを行ったりして春の訪れをお祝いしているそうです。レストラン「ア ビエント」では、そんな賑やかなお祭りの雰囲気や春の息吹を感じ心躍る気分をお客さまに感じていただきたいとの思いから、フレンチコースとドリンクで「ミモザ祭り」を表現したペアリングプランをご用意いたします。

前菜からメインディッシュまでプロヴァンス地方の伝統料理で構成されたコースはいつもの「ア ビエント」とはひと味違いますが、「素材の味を最大限に活かす料理を作る」というシェフ・館野利弘のこだわりが変わりはありません。またシャンパンはミモザカラーのエチケットを施した“ジョセフ・ペリエ”、ワインは南仏に近いワイン銘醸地、ボルドー産をご用意しました。“シリウス”と名付けられたこのワインは、ボルドー地方を代表する最高品質のワインを造るという熱意を持った造り手から届いた 1 本です。南仏を感じるフレンチコースとワインのマリアージュをお楽しみください。

《 概 要 》

【名称】 ア ビエントのミモザ祭り

【期間】 2018 年 2 月 1 日(木)～2 月 28 日(水)

【時間】 17:30～23:00(ラストオーダー22:30)

【料金】 ディナーコースのみ 8,500 円

シャンパンまたはシャンパンカクテル“ミモザ” 1 杯付き 10,000 円

シャンパン、ワイン(白・赤)各 1 杯付き 12,000 円

シャンパン、ワイン(白・赤)フリーフロー付き 13,500 円

* 消費税・サービス料込み

【メニュー】

- ＜前 菜＞ 帆立貝のプロヴァンサル仕立て ミモザサラダとともに
- ＜温前菜＞ フォワグラのポワレと南仏郷土料理スーファスンをアビエントスタイルで
- ＜魚料理＞ ジャンボンを纏った真鱈のブーリッド仕立て
- ＜肉料理＞ 国産牛アントルコートグリエ ピエパケ風ラタトゥイユとタップナード ジュドブッフ
- ＜デザート＞ シェフパティシエによるデセール、 ミニアルディース(小菓子)
- ＜食後のお飲みもの＞ 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あります。

【ワイン】

＜シャンパーニュ “ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル ブリュット”＞
繊細な泡立ちで、バランスの取れた典型的なスタイルのシャンパーニュ。
フレッシュで爽快さがあり、丸みのある味わいを持っています。
シャルドネ 35% / ピノ・ノワール 35% / ピノ・ムニエ 30%



＜白ワイン “シリウス・ボルドー・ブラン”＞
フローラルで典型的なソーヴィニヨンの香り。
口のなかで感じるフレッシュさと、セミヨンの豊かさをお楽しみください。
セミヨン 50% / ソーヴィニヨン・ブラン 50%

＜赤ワイン “シリウス・ボルドー・ルージュ”＞
口に含んだ瞬間、華やかさが広がります。
バランスの良いタンニンとリッチなフルーティーさがあり、深みのある美しいルビー色をした赤ワインです。
メルロー 60% / カベルネソーヴィニヨン 40%



シェフ・館野利弘



ソムリエール・吉川加奈子

◆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

◆ご予約・お問い合わせ先 TEL:03-5457-0132（ア ビエント直通）



「ア ビエント」店内



席から見える新宿側の夜景



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

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: e.suda@tokyuhotels.co.jp