

2018年4月2日

春メニューとワインのセットディナープラン「ラ・プランタニエール」を販売

2018年4月2日（月）～5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、2018年4月2日（月）～5月31日（木）の期間、地上100メートルのフレンチレストラン「アビエント」（25階）にて、春メニューのディナーコースにソムリエ厳選のシャンパンとフランス産ワインをセットにしたペアリングプラン「ラ・プランタニエール」を販売いたします。

「特別な機会に召し上がるフランス料理をより深く味わってほしい」との思いから、フレンチとワインのマリアージュを提案するディナーコースをシリーズ化し、季節やフランスのイベントに合わせて、「ペアリングコース」として販売しています。4月5月は“春”「ラ・プランタニエール」がテーマです。

メインの肉料理は、“仔牛のロティ”をご用意いたします。冬に生まれた仔牛は寒さで身が引き締まり、この時期が旬です。寒さで甘みを蓄えた人参のソースとオーブンで焼き上げた仔牛のピンク色の断面が春を思わせる一品です。ワインは、しなやかで繊細な味わいの赤“サン・ニコラ・ド・ブルグイユ”を合わせます。白ワインは魚料理に合わせてハーブや柑橘類の香りが豊かで厚みのある“サンセール・ブラン・ピエール・ブランシュ”をセレクトしました。今回、新たに春の色合いロゼ・シャンパン“ペリエ・ジュエ ブラゾン ロゼ”もオプションで用意いたします。前菜のスモークの香りを纏った鰹のカルパッチョや、温前菜のロッシーニのイメージで仕上げるしっかりとした味わいのフォアグラにもよく合います。

フレンチとワインのペアリングプランは、シャンパン・フランス産ワイン（白・赤）フリーフロー（飲み放題）から、それぞれを1杯、コース料理のみとお好みでお選び頂きます。

レストラン「アビエント」では、地上100メートルの夜景とともに、満ち足りたひと時を提供してまいります。

《概要》

【名称】 ラ・プランタニエール

【期間】 2018年4月2日(月)～5月31日(木)

【時間】 17:30～23:00(コース L.O. 21:30 アラカルト L.O. 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】 ①14,000 円 / シャンパン・フランス産ワイン(白・赤) フリーフロー付き

<+1,000 円でフリーフローにシャンパンロゼの追加を承ります>

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

③10,000 円 / グラスシャンパン 1 杯 またはワイン(白・赤) 各 1 杯

④8,500 円 / お食事のみ \*すべて消費税・サービス料込み

【メニュー】

<前 菜> 鯉のカルパッチョのスマーク仕立て

新たまねぎのクーリとオレンジ風味のトマトヴェルジュ

<温前菜> フォアグラのベニエ ロッシーニのイメージ トリュフソースで

<魚料理> 鱈のグリエ 山菜のリゾットと三つ葉のサラダ

ヴェールソース ムータルドのアクセント

<肉料理> 仔牛のロティ 人参のコンポテと独活のパネを添えて バジリックオイルとジュ

<デザート> パティシエによるデザート

<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> “ペリエ・ジュエ グラン ブリュット”

<シャンパンロゼ> “ペリエ・ジュエ ブラゾン ロゼ” ※追加オプションになります

<白ワイン> “サンセール・ブラン ピエール・ブランシュ”

<赤ワイン> “サン・ニコラ・ド・ブルグイユ レ・ペルーシュ ドメーヌ・ド・ラ・コルテ”

※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)

<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

及川 敬洋 (おいかわ たかひろ) ・ 石井 舞 (いしい まい)

〒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