

2018年7月31日

夏のバカンスを美味しく過ごす  
～フレンチとワインのペアリングディナープラン「Bonnes Vacances!」を販売～  
2018年8月1日（水）～9月30日（日）



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8月1日（水）～9月30日（日）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、旬の食材を使用したディナーコースにソムリエ厳選のシャンパンとワインをセットにしたペアリングプランを販売いたします。

レストラン「ア ビエント」では、季節やフランスのイベントに合わせてフレンチとワインのマリアージュをおすすめするディナーをシリーズ化しております。フランスの夏のバカンスを充実させる風習にちなみ、8月・9月は「Bonnes Vacances! (良い休日を!)」と題し、上質な味わいの組み合わせをご提案いたします。

メインにはこれから旬を迎えるフランス産の鴨胸肉をご用意いたします。素材の旨みを十分に味わっていただけるようじっくりローストしました。鴨肉が果物と良く合うことから付け合わせにはシェフが季節の食材“無花果”をセレクト。シンプルに仕立てた鴨肉と対照に、無花果は形や調理法を変えプレートに盛り込み、ともに口に運んだときの異なる食感や風味をお楽しみいただけます。アクセントとしてソースにスパイスを効かせた逸品は、香り高いベリーやチェリーの風味漂う赤ワイン“カレラ セントラルコースト ピノノワール”との相性も格別です。

また、シャンパンは今年創立200年を迎え、フランスの星付きレストランを制覇したメゾン「ビルカールサルモン」より、淡く輝くゴールドの細やかな泡立ちがナチュラルなワンランク上の“エクストラ・ブリュット”をご用意しました。ペアリングプランは、シャンパンとワイン（白・赤）のフリーフロー（飲み放題）と、それぞれを1杯等からお選びください。

レストラン「ア ビエント」では、眩い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】 Bonnes Vacances! (ボン・ヴァカンス!)

【期間】 2018年8月1日(水)～9月30日(日)

【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、ワイン (白・赤) フリーフロー付き

②12,000 円 / グラスシャンパン 1 杯、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> フォワグラのテリーヌ ブリオッシュを添えて

<温前菜> 穴子のポルト酒煮込みと赤米のリゾット

<魚料理> 金目鯛のポワレと茄子のブレゼ

ルッコラ風味のジュ ド パルールドをソースにして

<肉料理> フランス産鴨胸肉のロティ 無花果のデクリネゾン エピス香る赤ワインソース

<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

【シャンパンとワイン】

<シャンパン> “ビルカール サルモン エクストラ・ブリュット”

<白ワイン> “カレラ セントラルコースト シャルドネ”

<赤ワイン> “カレラ セントラルコースト ピノノワール”

※ノンアルコールワインもご用意しております。



“カレラ セントラルコースト ピノノワール”

※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。

◆お客さまのご予約・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