

2018年9月20日

モンマルトルのブドウ収穫祭にちなんだ
フレンチとワインをセットにしたディナープランを販売
2018年10月1日（月）～10月31日（水）



渋谷 エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:八木 進午〕では2018年10月1日（月）～10月31日（水）の期間、地上100メートルのレストラン「ア ビエント」（25階）にてパリ・モンマルトルのブドウ収穫祭にちなんだ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プランを販売いたします。

レストラン「ア ビエント」では、フランスのイベントや季節に合わせてフレンチとワインのマリアージュをご提案するディナーをシリーズ化しております。モンマルトルの丘では毎年10月に、パリで唯一残る「ル・クロ・モンマルトル」と呼ばれるブドウ畑でその年の収穫を祝って盛大なお祭りが行われていることから、この秋はフレンチに様々なブドウを織り込み、味わい深い組み合わせをご用意いたします。

前菜では脂がのった旬の戻り鰹に、香りの良いエシャロットとバルサミコ酢を煮詰めて味を凝縮させた酸味のあるソースとフレッシュなブドウの甘みを。スモークの香りも感じられるひと皿には、「シャンパーニュ界の伯爵」と称されるテタンジェ社の爽やかな酸味の中に果物や蜂蜜による調和のとれた“ブリュット レゼルヴ”がおすすめです。肉料理では炙り溶かしたバターのコクとナッツの香ばしさを纏うジューシーなシチリアポークと、ブドウとザクロの甘酸っぱいソースの調和をご堪能ください。合わせるワインは、モンマルトルの丘で採れるワインのブドウ品種の比率に近く、10ヶ月ほど古樽で熟成させた赤ワイン“コトー・ブルギニヨン フェルナン&ローラン・ピヨ”。芳しいバラの香りに厚みのある香味は、繊細なフレンチをさらに惹き立たせます。

プランは、シャンパンと赤・白ワインのフリーフロー（飲み放題）や、各ワインそれぞれ1杯付きなどの3種類からお選びいただけます。フレンチの技法で魅せるブドウと、熟成されたブドウからなるシャンパンやワインが織り成す絶妙なハーモニーをお楽しみください。

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】 モンマルトルのブドウ収穫祭ディナープラン

【期間】 2018年10月1日(月)～10月31日(水)

【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 (赤・白) フリーフロー付き

②12,000 円 / グラスシャンパン 1 杯、ワイン (赤・白) 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 (赤・白) 各 1 杯

*8,500 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> 鯉のマリネとフレッシュな葡萄のデュオ

スモークしたクレームとバルサミコレディクション

<温前菜> フォワグラのポワレと和牛ささみの炙り焼き コンソメを注いで

黒葡萄のコンディマンをアクセントにして

<魚料理> 甘鯛の鱗カリカリ焼き 干し葡萄とオリーブのソース

<肉料理> ナッツのクルートを纏ったシチリアポークのロティ 葡萄と石榴のソース

<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> “テタンジェ ブリュット・レゼルヴ”

<赤ワイン> “コトー・ブルギニヨン フェルナン&ローラン・ピヨ”

<白ワイン> “ムルソー ドメーヌ オリヴィエ・ルフレーヴ”

※ノンアルコールワインもご用意しております。

※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