

2019年1月11日

日本料理「旬彩」・レストラン「ア ビエント」
「ひなまつり」をテーマにしたランチコースを限定販売
2019年2月1日（金）～3月3日（日）

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人:八木 進午〕では、2019年2月1日（金）～3月3日（日）の期間に25階の日本料理「旬彩」とレストラン「ア ビエント」にて、ひなまつりをイメージしたランチメニューを限定販売いたします。



渋谷エクセルホテル東急では、季節感を大切に商品を提供しており、毎年女性のお客さまからご好評をいただいている桃の節句を表現したメニューを今年もご用意いたしました。日本料理とフレンチの技法で惹き立たせた“和ならではの繊細な味わい”と“フレンチならではの発想”に加え、華やかな飾りや彩りが女性の心をくすぐります。

日本料理「旬彩」では、「色々な味を少しずつたくさん楽しみたい」女性に喜んでいただけるよう小鉢や焼物、煮物、揚物など春を感じさせる料理の数々をかわいらしい器に盛り、菱形のプレートに並べました。ひな飾りに見立てた盛り付けや、魚介と山菜がたっぷり入った箱ちらし寿司など「ひなまつり御膳」ならではのスタイルをお楽しみください。

レストラン「ア ビエント」では、前菜に菱餅を思わせるピンク、白、緑色の野菜ムースをグラスでご用意いたします。スープは蛤の潮汁をロワイヤル仕立てに、メインはオマール海老か牛フィレ肉をお選びいただけます。食事は生ハムで飾った手毬寿司を。選べる楽しさが女性に好評のサラダビュッフェも付いた「ひなまつりランチ」は1日30食限定となっております。

日本料理「旬彩」とレストラン「ア ビエント」では、どちらも渋谷の街並みから遠くに秩父の山々を望みながらお食事をお楽しみいただけるほか、大切な方たちとお集まりやご家族団らんにも適した個室もご案内しております。今後も渋谷エクセルホテル東急は、女性にも満足していただけるレストランメニューを提供してまいります。

《ひなまつりメニュー 概要》(日本料理「旬彩」・レストラン「アビエント」共通)

【期間】 2019年2月1日(金)～3月3日(日)

【時間】 11:30～15:00(L.O.14:00)

【場所】 渋谷エクセルホテル東急 25階 東京都渋谷区道玄坂1-12-2

■ひなまつり御膳 / 日本料理「旬彩」

【料金】 3,800円(サービス料、消費税込み) *数に限りがございます。

【献立】

<先付け> 桃花百合根すりながし 桜の塩漬け 緑芯大根

<ひな飾り盛り> 季節の浸し 有馬じゃこ 白豆蜜煮 金目鯛西京焼き 市松蒲鉾 鶏鉄扇
菱餅 玉すだれ 三色団子 鯛雲山椒和え うるい 鮪 辛子酢味噌かけ
蛸柔らか煮 鮫肝味噌煮 蚕豆黄身射込み 筍土佐煮 才巻き 蒟
蛤 刺身湯葉 雲丹醤油かけ くこの実 南瓜饅頭
すわい蟹花あられ揚げ 青味

<箱ちらし寿司> 花ちらし 魚介 山菜 がり

<留椀> 赤だし汁

<デザート> 本日のデザート

◆ご予約・お問い合わせ先 TEL:03-5457-0131(日本料理「旬彩」直通)

■女性限定 ひなまつりランチ / レストラン「アビエント」

【料金】 3,800円(サービス料、消費税込み) *1日限定30食 *女性限定

【メニュー】 *サラダビュッフェ付き

<前菜> 海の幸のマリネと菱餅カラーの野菜ムースのクーブ

<スープ> 蛤の潮汁 ロワイヤル仕立て

<魚料理> オマール海老のオーフル アメリケーヌソース 晩白柚^{ばんぺいゆ}のサラダを添えて

<肉料理> 米国産牛フィレ肉のグリエ グラタンドフィノワーズと赤ワインソース

<食事> 二種の手毬寿司

<デザート> シェフパティシエによるデザート

<食後のお飲みもの> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

◆お客さまのご予約・お問い合わせ先 TEL.03-5457-0132(レストラン「アビエント」直通)

※両メニューともに食材等の都合により、内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

<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

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp