

2013年10月25日

フレンチ・日本料理・スイーツ  
レストラン3店舗で「信州の食材メニュー」フェア開催  
2013年11月1日(金)～11月30日(土)

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:末吉孝弘(すえよし たかひろ)〕では、2013年11月、館内のレストラン「ア ビエント」、日本料理「旬彩」、ラウンジ「エスタシオン カフェ」にて長野県の食材を使用し、それぞれの特徴を生かしたメニューをご用意いたします。

■信州産ジビエ / レストラン「ア ビエント」 『11月のシェフおすすめコース』

たんぱく質が多く、脂質は少なく、鉄分やカルシウムが豊富でヘルシーな信州の鹿肉は、クセもなく、塩コショウだけで召し上がっていただいてもいいくらいの美味しさです。鹿肉は通常、ベリーやカシスなどフルーツのソースを合わせる人が多いのですが、「ア ビエント」では信州産の鹿肉は敢えてシンプルにロティで味わっていただくことをお勧めいたします。エシャロットとイタリアンパセリをきかせた信州産の茸のソテーを添えて、コースメニューのメインディッシュとしてご用意いたします。



「信州産鹿のシンプルなロティ 信州の茸を添えて」

■信州サーモン、ジビエ、茸、蕎麦 / 日本料理「旬彩」 『酔彩会席』

『酔彩会席』はお酒を美味しく召し上がっていただけるような献立でご用意する会席です。11月の献立には信州の食材を豊富に使用しております。

肉質が細かく、トロリととろける舌触りの信州サーモンのマリネと数種の野菜を宝石箱に見立てたズッキーニに乗せた前菜は、日本酒だけでなくワインにも合う逸品となっており、ナイフとフォークでお召し上がりになることをお勧めいたします。その他、信州サーモンをメインにした焼物に信州茶のソースをあしらうなど、細部にわたり信州の食材をお楽しみいただける献立となっております。



「ズッキーニ宝石箱」、「信州サーモン袖庵焼き」

■信州産リンゴ / ラウンジ「エスタシオン カフェ」 『11月のおすすめスイーツ』

月替わりで提供しているスイーツのうち、信州産の紅玉をたっぷり使ったケーキを2種類ご用意いたします。

ひとつはシナモンをきかせ、リンゴをじっくり煮詰めた「タルトタタン」。もうひとつはリンゴのムース、ゼリー、ソテーを真っ赤なグラサージュで包み込んだ「カシスポンム」。カシスの甘酸っぱさもきいています。

また、人気メニュー「パンケーキ」にも、11月は信州産のリンゴとキャラメルソースをかけて提供いたします。



左:「タルトタタン」 右:「カシスポンム」



「パンケーキ ～リンゴとキャラメルソースがけ～」

◆『11月のシェフおすすめコース』 概要

□場所 : 25F レストラン「ア ビエント」

□期間 : 2013年11月1日(金)～11月23日(土・祝)

\* 改装工事の為、11月24日(日)～12月12日(木)まで休業いたします。

□時間 : ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00) / ディナー 17:30～23:00(L.O.22:30)

□料金 : ランチコース 5,800円 / ディナーコース 7,800円 \* サービス料、消費税込

□メニュー

<前菜> ズワイ蟹のカクテル カブのムースと共に

<温前菜> フォアグラのポワレ ポワールのコンポートとポルト酒のソース (※ランチには含まれません。)

<魚料理> 鮪のミ・キュイグリル 南仏野菜とタプナード トマトコンフィのコンサントレ

<肉料理> 信州産鹿肉のシンプルなロティ 信州の茸を添えて

又は 国産牛ロースのロティ

<デザート> 季節のデザートをお選びください

ミニアルディーズ(小菓子) (※ランチには含まれません。)

コーヒー又は紅茶

□予約・お問い合わせ先 : レストラン「ア ビエント」 電話 : 03-5457-0132

□本プラン URL : [http://www.shibuya-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop\\_01/menu/1176724138449.html](http://www.shibuya-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop_01/menu/1176724138449.html)

◆『酔彩会席』 概要

□場所 : 25F 日本料理「旬彩」

□期間 : 2013年11月1日(金)～11月30日(土)

□時間 : 夕食 17:30～23:00(L.O.会席 21:30、御膳・一品料理 22:00)

□料金 : 7,500円 \* サービス料、消費税込

□献立

<お通し> 信州木野子みぞれ和え 木の芽

<前菜> ズッキーニ宝石箱

信州サーモンマリネ、プチトマト、白舞茸、ブロッコリー、パプリカ、食べるオリーブオイル

<強肴> 信州ディア・ロースト

ブロッコリー、人参、蒸オニオン

<造り> 信州サーモン彩りゴブレット

エンダイブ、トマト、黄パプリカ、紫玉葱、慈姑、チップ、オリーブ白醤油エスプーマ

<焼物> 信州サーモン柚庵焼き

銀杏丸十、しめじ茸、蓮根、くこの実、枯れ木するめ、浅葱、信州茶ソース

<御食事> 信州蕎麦

<デザート> りんご 桔梗ヶ原

□予約・お問い合わせ先 : 日本料理「旬彩」 電話 : 03-5457-0131

□本プラン URL : [http://www.shibuya-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop\\_02/index.html](http://www.shibuya-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop_02/index.html)

◆『11月のおすすめスイーツ』概要

□場所 : 5F ラウンジ「エスタシオン カフェ」

□期間 : 2013年11月1日(金)~11月30日(土)

□時間 : 10:00~24:00(L.O.23:30)

□料金 : ●ケーキセット (お好みのケーキ&コーヒー又はハーブティー) 1,300円

●スイーツプレートセット (お好みのケーキ、グラスデザート、アイスクリームの盛り合わせ  
&コーヒー又はハーブティー) 1,500円

●パンケーキセット (パンケーキ&コーヒー又はハーブティー) 1,500円

\*各セットとも、飲み物をTWG Teaにした場合、上記料金の200円プラス

\*サービス料、消費税込

□メニュー : タルトタタン、カシスポンム他 計7種

パンケーキ ~りんごとキャラメルソースがけ

□お問い合わせ先 : ラウンジ「エスタシオン カフェ」 電話 : 03-5457-0133

\*ご予約はお受けいたしかねますので、ご了承ください。

□URL : [http://www.shibuya-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop\\_03/index.html](http://www.shibuya-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop_03/index.html)

**本件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**

**高田 静穂 (たかだ しずほ)**

**〒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: s.takada@tokyuhotels.co.jp**