

2014 年 4 月 21 日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」  
初の個室イベント 『料理とワインを楽しむ会』  
2014 年 5 月 16 日(金) 開催決定

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、2014 年 5 月 16 日(金)12 時より、25 階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて『料理とワインを楽しむ会』を開催いたします。

会場はリニューアルの際に新たに出来た個室スペースで、窓一面から神宮の杜、新宿副都心など地上 100 メートルの眺望がお楽しみいただけます。そこで初めて行うのが今回のイベントです。

「ア ビエント」のソムリエ・吉田康隆がこの日のためにセレクトしたワインに合わせて、シェフ・館野利弘が作る 1 日限りのランチメニューを召し上がっていただくもので、シェフ、ソムリエとの会話もお楽しみいただける参加人数限定のイベントとなります。

5 月の昼下がり、明るい日差しの中で遠くの景色を眺めながら、ソムリエおすすめワインと限定ランチのマリアージュをお楽しみください。

《概要》

- 日時 : 2014 年 5 月 16 日(金) 11:30 受付開始 12:00 スタート
  - 会場 : 渋谷エクセルホテル東急 25 階 レストラン「ア ビエント」 個室
  - 料金 : お 1 人様 5,000 円 (サービス料、消費税込み)
  - メニュー : 前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー
  - ドリンク : 食前酒、白ワイン、赤ワイン
  - 予約・お問合せ先 : レストラン「ア ビエント」 電話 : 03-5457-0132
- ※予約制 16 名様まで



前菜イメージ



シェフ 館野 利弘



ソムリエ 吉田 康隆

## 【レストラン「アビエント」概要】

渋谷エクセルホテル東急25階にあるフレンチダイニング。

食材本来の持ち味を生かしたフレンチとソムリエが選ぶワインのマリアージュを、地上100メートルの眺望とともに楽しめる。

2013年12月13日、リニューアルオープン。これを機にワインディスペンサーを設置し、シャンパンを含む11種類のグラスワインを最高の状態でお客様に提供している。

- 座席数 : メインダイニング 80席、個室 16席、  
“ベルビュー席”（ティータイムとワインバーとして営業）16席
- 朝食 : 7:00～10:30 洋食ビュッフェ 2,571円
- ランチ : 11:30～15:00 コース 2,571円～  
メイン料理を選べる「プリフィックスコース」は2週間ごとにメニュー更新。  
お好きなだけ召し上がれるサラダビュッフェも好評。
- ディナー : 17:30～23:00 コース 5,144円～  
月替わりの「シェフおすすめコース」(8,228円)の他、お好きなメニューを選べる「プリフィックスコース」は季節に合わせて3ヶ月毎にメニューを更新。
- ティータイム : 15:00～17:30 デザートと飲物のセット 1,543円 他
- ワインバー : 17:30～23:00 ナイトビューセット(料理1品とドリンク2杯)3,599円 他  
※表示料金はすべてサービス料、消費税込み
- 電話番号 : 03-5457-0132 (直通)

### 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