

2025 年 9 月 19 日

渋谷駅直結のホテルで 25 年の感謝を込めて・・・人気メニューを集めた特別フレンチコースを 10 月限定で提供
『ア ビエントの 25th Anniversary デイナー』

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂、総支配人:堀内 雅人〕では、2025 年 10 月 1 日（水）～10 月 31 日（金）の期間、レストラン「ア ビエント」にて、ホテル開業 25 周年を記念して『ア ビエントの 25th Anniversary デイナー』を提供いたします。



公式ウェブサイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/plan/133522/index.html>

【渋谷駅直結・渋谷マークシティに誕生して 25 年】

渋谷エクセルホテル東急は、2000 年 4 月 7 日、渋谷駅直結の複合施設「渋谷マークシティ」のホテル棟として開業しました。「大人と女性」をキーワードに、最上階には和食とフレンチの 2 つのレストランを備え、渋谷の街を訪れる多くのお客さまを迎えてまいりました。本年、開業から 25 周年を迎えたことを記念し、ホテル最上階のフレンチレストラン「ア ビエント」では、これまでの感謝を込めた特別コース『ア ビエントの 25th Anniversary デイナー』をご用意いたします。

【お客さまに支えられた 25 年、その感謝を集約したフレンチコース】

渋谷の街を一望できる天空のレストラン「ア ビエント」は開業以来、渋谷の街とともに歩み、お客さまの記念日や特別なひとときを彩ってまいりました。今回の記念コースは、「これまでのご愛顧への感謝をお伝えしたい」という想いから、シェフ松原隆行が特別に考案。数多くのお客さまに親しまれてきた料理を一堂に集め、四半世紀の歴史を紡ぐようにシェフの想いを込めました。25 年の軌跡を感じられるフレンチコースです。

【シェフの想い】

「25 周年を迎えられたのは、長年ご利用いただいた沢山のお客さまのおかげです。その“感謝”を込めた一皿一皿を集約し、自信を持って皆さまにお薦めする、美しさと味わいを兼ね備えた華麗なフレンチコースを作りました。

ア ビエントのシグネチャー料理ともいえるオマール海老のフリカッセは、海老を余すことなく殻と頭から出汁をとり、ジャストに火入れをした身はサフランのリゾットと非常に相性が良い一品です。長く愛されてきた料理だからこそ昔からのレシピとスタイルを変えずに提供しています。パリプレスト仕立ての前菜は私が得意とする料理です。シュー生地、季節に合わせた野菜のムース、魚介類の取り合わせを様々なパターンで提供・進化させてきました。この 25 周年コースでは、腕によりをかけて旨味を詰め込み、より華やかにリングシューを盛り付けました。

煌びやかな渋谷の景色とともに、“これまで”と“これから”の 25 年を感じながら、楽しいひと時を過ごしてください」

—— レストラン「ア ビエント」シェフ 松原 隆行

【概要】

<コ ー ス 名>『アビエントの 25th Anniversary ディナー』

<提 供 期 間> 2025 年 10 月 1 日（水）～10 月 31 日（金）

<提 供 時 間> 17：30～21：30（L.O.20：00）

<店 舗> レストラン「ア ビエント」渋谷エクセルホテル東急 25 階

<販 売 料 金> 11,000 円

<コース内 容>

«前菜»フリュイド メールマリネのパリプレスト仕立て

柑橘のヴィネグレットと大葉のソース

«スープ»赤蕪のポタージュ ルージュのエキューム

«魚料理»オマール海老のフリカッセ

きのこソテーとサフラン風味の焼きリゾットとともに

«肉料理»しあわせ絆牛ロース肉のグリエ 赤ワインソース

季節の野菜を添えて

«デザート»パティシエによる特製デセール



小菓子 コーヒー、紅茶またはハーブティー

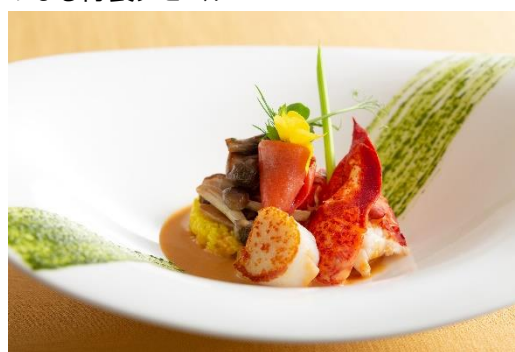
※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。



【ご予約・お問い合わせ】 お電話またはインターネットで承ります。

<お電話> 03-5457 -0132（レストラン「ア ビエント」直通／受付時間 11：30～21：00）

<ウェブ予約ページ> ご予約はこちらから▽

https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve?menu_lists=63c3bae9f6c1e30045eedd83



【レストラン「ア ビエント」シェフ 松原 隆行（まつばら たかゆき）略歴】

1992 年 大阪の調理師専門学校を卒業

1992 年 京急系ホテルに入社

2005 年 渋谷エクセルホテル東急に入社 レストラン「ア ビエント」勤務

2014 年 レストラン「ア ビエント」アシスタントシェフに昇格

2018 年 同レストラン シェフに就任

フレンチに日本の四季折々の食材や催事を織り込み、繊細で美しい絵画のようなキュイジーヌに定評がある。

◇レストラン「ア ビエント」概要



地上 100 メートルの絶景が臨めるレストラン「ア ビエント」は、フランス語で“またね”という意味。お客さまに何度でもご来店いただけるよう、季節感あふれるメニューをご用意してお待ちしています。渋谷の中心にありながら街の喧騒を離れた天空のレストランで、シェフこだわりのフレンチをご堪能ください。

公式 WEB サイト

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/index.html>

【渋谷の街と時を重ねて～新たなステージへ～】

渋谷エクセルホテル東急は本年 2025 年 4 月 7 日にホテル開業 25 周年を迎えました

周年ロゴマークはホテルの建物を 25 本の線でデザインし、25 年の歴史の積み重ねを表現しました。

建物の下から徐々に明るくなっていくグラデーションカラーは、まもなく朝を迎える時間帯「彼は誰時（かはたれどき）（※）」をイメージ。25 年間紡いできた絆とともに新たなステージへ進み、より明るい未来へつなげていきたいという想いを込めています。

※彼は誰時：明け方頃の人の顔が判断できないくらいまだ薄暗い時間帯のこと。



<掲載に関するお問い合わせ先>

渋谷エクセルホテル東急 パブリックリレーションズ 金澤 ゆき子 / 水本 早織

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp