

2026年2月19日

News Release



渋谷 エクセルホテル東急

渋谷の夜景と感謝を贈るミモザイエローのディナー
「Mimosa Night “Merci” | ミモザナイト メルシー」
を2026年2月21日(土)より開催

渋谷エクセルホテル東急[東京都渋谷区、総支配人:堀内 雅人]では、ホテル最上階のレストラン「アビエント」にて、2026年2月21日(土)~3月31日(火)のディナー限定で、ミモザカラーをあしらったディナーコースを提供する「Mimosa Night “Merci” | ミモザナイト メルシー」を開催します。



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/plan/138342/index.html>

ヨーロッパでは、春の訪れを告げる花として親しまれるミモザ。国連が定める3月8日の「国際女性デー」に感謝の気持ちを込めて女性にミモザを贈る習慣は、日本でも広がりを見せています。「Mimosa Night “Merci” | ミモザナイト メルシー」は、この習慣に込められた想いを反映し、ミモザの代表的な花言葉“感謝”をテーマにお届けします。キー カラーである黄色を店内の随所に取り入れ、料理では食材が持つ多彩な黄色をアクセントに、春を感じる華やかなディナーコースに仕立てました。地上100メートルから臨む渋谷のダイナミックな夜景と、鮮やかな美食が日頃の感謝をそっと伝えるきっかけを演出します。



【イエローを纏って楽しむ、大人の遊び心と「Merci」の贈り物】

お客様ご自身もイエロー アイテムを身に着けることで、より一層楽しめる参加型の特典をご用意しました。3月2日~8日は、スタッフもミモザカラーを身に着けて皆さまをお迎えし、ともにこの期間を楽しみます。

＜イエロー ドレスコード＞ 「ミモザカクテル」を1杯プレゼント
黄色のアイテム(ネクタイ、スカーフ、ハンカチ、アクセサリーなど)を身に着けてご来店いただいたお客様

＜スペシャルウィークエンド＞ 「ミモザのミニブーケ」を1束プレゼント
3月7日(土)・8日(日)の2日間限定で、ご予約のうえイエロードレスコードにてご来店のお客さま



【シェフ 松原 隆行のコメント】

ミモザをイメージした料理は、毎年多くのお客さまに愛されてきた特別なメニューです。なかでも一際想いを込めたのがメインの「国産牛ロース肉のロティ」です。低温でじっくりローストし、香ばしく焼き上げた国産牛に伝統の赤ワインソースを合わせ、奥行きのある味わいを追求しました。このトラディショナルな逸品に、ミモザサラダなどで黄色を添え、華やかに仕上げました。コースの締めくくりには、パティシエが趣向をこらした可憐なデザートをご用意。前菜からデザートまでミモザの世界観を楽しんでいただけるはずです。“感謝”的な想いを込めて作り上げたこのディナーが春の訪れを感じるひとときとなれば嬉しいです。

【メニュー】



<冷前菜>

アランティックサーモンのコンフィ

海老のタルタルと蕪のラヴィオリ ミモザのイメージで

富士山麓で地下水を使用し、丁寧に育てられたアランティックサーモンを塩麹でマリネし、旨味を凝縮。低温でじっくりとコンフィにすることで、しっとりとなめらかな舌触りに仕上げました。



<温前菜>

ベーコンのグリエ レンズ豆のアラ クレームをソースにして

じっくりとスモークしたベーコンをグリルで香ばしく焼き上げ、旨味をしっかりと閉じめました。まろやかなレンズ豆のソースを添え、燻香とコクが重なり合う味わいをお楽しみいただける一皿です。



<魚料理>

鮟鱇のポワレ 白菜ソテーとクスクス ミモザ色のナージュ仕立て

あん肝のコンディマンをアクセントにして

鮟鱇の身は香ばしくポワレにし、肝は生姜やエシャロットと合わせ味に変化をもたらす薬味に。骨や皮、香味野菜から抽出した出汁にサフランで春色を添え、鮟鱇鍋を思わせる温もりをフレンチスタイルで表現しました。



<肉料理>

国産牛ロース肉のロティとパテ ショー 赤ワインソース

ミモザサラダと金柑のコンポートを添えて

厳選した国産牛ロース肉を低温でローストし、やわらかな食感と豊かな旨味を引き出しました。コク深く仕立てた赤ワインソースとの調和をお楽しみください。



<デザート>

柚子香るショコラブランムース 季節の柑橘と日向夏のソルベ添え

柚子が香るコク深いショコラブランムースを主役に、ミモザに見立てたメレンゲで軽やかな食感のアクセントを重ねました。日向夏のソルベと季節の柑橘を合わせ爽やかな酸味とほのかな苦みで全体を引き締めています。味わいと食感のバランスを追求し、丁寧に作り上げました。

【「Mimosa Night “Merci” | ミモザナイト メルシー」販売概要】

- 期 間 : 2026年2月21日(土)~3月31日(火)
- 時 間 : 17:30~21:30 (L.O. 20:00)
- 料 金 : 10,000円／お1人さま
- 場 所 : 渋谷エクセルホテル東急 レストラン「ア ビエント」(25F)

※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

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

※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

※写真はイメージです

【ご予約・お問合せ】

レストラン「ア ビエント」 03-5457-0132 (受付時間 11:00~21:00)

オンライン予約: https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-ambientot/reserve?menu_lists=65bcb4fea4f9b0000a8612fc

【 渋谷エクセルホテル東急 】

渋谷駅直結のアクセスに加え、408室の客室、趣の異なる3つのレストラン、4つの宴会場を有しています。渋谷スクランブル交差点を真下に臨む、象徴的なロケーションが特長。渋谷の中心に位置しながら、喧騒を忘れる落ち着いた空間で、国内外から訪れる皆さまをお迎えいたします。



所在地 : 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

アクセス : JR「渋谷駅」徒歩約7分、東京メトロ・東急線「渋谷駅」A5出口より
徒歩約1分、京王井の頭線「渋谷駅」直上

TEL : 03-5457-0109(代表)

<掲載に関するお問い合わせ>

渋谷エクセルホテル東急 マーケティング 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