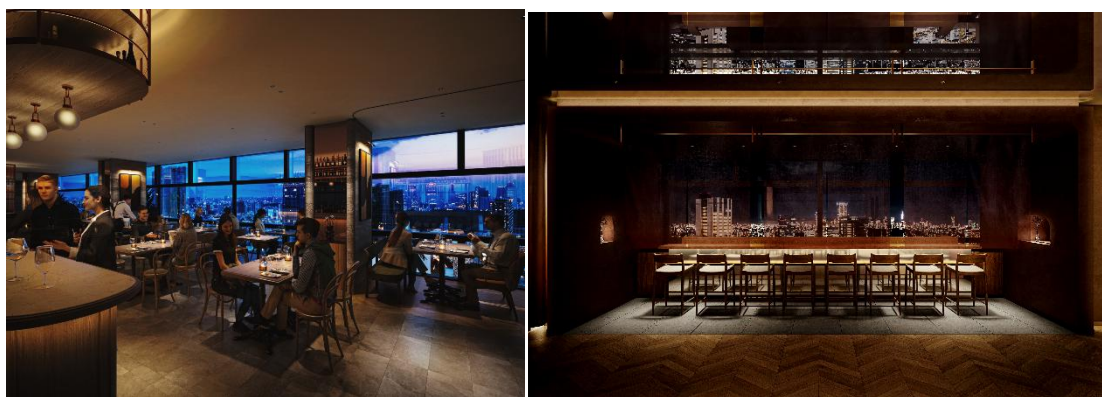


**渋谷の上空 100m『SHIBUYA PANORAMA』で楽しむ新たな食体験
フレンチビストロと 8 席限定の鰯割烹が 11 月 30 日（月）同時グランドオープン
10 月 23 日（金）12 時より予約受付開始**

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】は、2026 年 11 月 30 日（月）、最上階 25 階「SHIBUYA PANORAMA」に、「ビストロ ア ビエント」と「鰯割烹 しゅんさい」をグランドオープンいたします。



2000 年の開業から 2026 年 7 月まで、25 階で親しまれてきたフレンチのレストラン「ア ビエント」と日本料理「旬彩」は、今回の全面改装を機に、それぞれの魅力を受け継ぎながら、新たなスタイルのレストランへと生まれ変わります。渋谷の街を一望できる「**ビストロ ア ビエント**」は、料理とワインを囲み、会話を楽しみながら気軽に過ごせる街のフレンチビストロに。「**鰯割烹 しゅんさい**」は、8 席だけのカウンターで、職人が仕立てる旬の料理と窓の先に広がる景色に向き合う、大人の時間を提供します。

さらに 21 時から、「ビストロ ア ビエント」を舞台に、二つのレストランの料理とドリンクを楽しめる「**CROSSING TIME**」が始まります。にぎわいを楽しむビストロ、旬をじっくり味わう鰯割烹、そして二つの味わいが交わる夜の時間。渋谷での過ごし方に合わせた、新たな食の時間を提案します。

■気軽に本格的な味わいを楽しむ「ビストロ ア ビエント」

Bistrot À bientôt

渋谷の街を一望する最上階に、フランスの街角にあるビストロのように本格的な料理とワインを気軽に楽しめる「ビストロ ア ビエント」が誕生します。料理は、フランスのビストロで親しまれてきた定番メニューを大切にしながら、渋谷の街に似合う軽やかな感性や遊び心を加えて仕立てます。シェアして楽しめる料理をはじめ、気軽さの中にも丁寧な味わいを感じられるメニューをご用意します。ランチタイムは、メインディッシュを選べるハーフビュッフェスタイル。ディナータイムは、ビストロ料理をワインとともに、会話を楽しみながら思い思いにシェアして味わう時間を提案します。昼から夜へと表情を変える渋谷の景色も、ここで過ごす時間を彩ります。

ほどよい活気を感じながら、会話や食事をゆったりと楽しめる空間。ホテル最上階という特別感がありながら、仕事帰りの一杯や友人との食事、かしこまりすぎない会食など、日常の延長でふらりと立ち寄れるビストロです。

“食べて、語って、渋谷を眺める。” そんな気取らない時間をお楽しみいただけます。



【メニュー例】

ランチ

パスタ、肉料理、魚料理などからお好きなメインディッシュを一品選び、ハーブビュッフェとともに楽しみいただくランチスタイル。食後は、オプションで数種類のデザートもご用意します。

平日：3,000 円～4,200 円 土日祝：3,500 円～4,700 円

ディナー



<前菜> 450 円～2,800 円

- ・ウフマヨ
- ・パテ ド カンパーニュ
- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・エスカルゴのオープン焼き

<サラダ・スープ> 1,400 円～2,400 円

- ・アンディーブサラダ
- ・オニオングラタンスープ

<メイン> 2,800 円～5,800 円

- ・ホタテ貝とキノコのパイ包み焼き
- ・牛ロースの網焼き ポアブルベールのソース

<デザート> 各 1,000 円

- ・ババオラム
- ・パリプレスト
- ・プロフィットロール

※上記は一例です。この他にも、前菜からメイン、デザートまで幅広くご用意します。



■カウンター8席で職人の技を味わう「鰯割烹 しゅんさい」



わずか 8 席のカウンターで、職人が目の前で仕立てる鰯と、季節の食材を生かした割烹料理を味わう「鰯割烹 しゅんさい」。鰯を中心に一品料理を織り交ぜながら、その時季ならではの味わいをコースで提供いたします。

コースは、旬の食材を盛り込んだ先附・八寸から始まり、その日の魚介の持ち味を引き出して握る鰯、季節の一品料理に加え、和牛を使用した料理も組み合わせこんだユニークな構成。一貫、一皿を通して、日本の四季と旬を感じていただける

料理をお届けします。料理に寄り添うドリンクには日本酒を中心に取り揃え、鰯や割烹料理との組み合わせもお楽しみいただけます。

店内は、料理人がカウンター越しに調理する様子を間近に感じられるカウンターキッチンに。料理が仕上がっていく所作や音、料理人との会話も、この店で過ごす時間の一部です。一品ずつ最適なタイミングでカウンターから提供することで、出来たての温度や香りとともに味わっていただけます。

ホテル最上階という特別な場所にありながら、料理人との距離が近く、鰯割烹をより身近に。料理と言葉を交わし、日本酒とともに旬を味わう、カウンターならではの時間をお楽しみいただけます。

鰯割烹
しゅんさい

SUSHI KAPPO
SHUNSAI

【メニュー例】

星雲コース（ディナー） 15,000 円（19 品）

<先附>ぶり大根 / <八寸> 鮫肝旨煮と蓮根煎餅、和牛ローストビーフと芹の昆布め、肴巻、いくら醤油漬けと法蓮草浸し、海老芋の唐揚げと金柑味噌 / <吸物>極み / <握り>極み一番出汁と蟹真丈 / <凌ぎ>鱈白子と月光百合根の茶碗蒸し / <握り>四貫 / <温物>和牛しゃぶしゃぶ / <め> 蜆出汁の煮麺 / <甘味> 手作りわらび餅 黒蜜

※コース内容は、その時季の食材に合わせてご用意いたします。



■ 21 時から、二つのレストランの境界がほどける「CROSSING TIME」

国内外から多くの人々が訪れ、食事やショッピング、エンターテインメントなど、夜まで街を楽しむ人々でにぎわう渋谷。ホテルでは、そうした渋谷で過ごす時間を楽しんだあとも、時間を気にせず、その日の気分に合わせて食事を楽しめる場所でありたいと考えました。

21 時から、「ビストロ ア ビエント」を舞台に、ビストロと鮨割烹、二つのレストランの味わいが交わる「CROSSING TIME（クロッシングタイム）」が始まります。ビストロの料理に加え、「鮨割烹 しゅんさい」の鮨や一品料理など、それぞれの店から選んだメニューをご用意。ドリンクも、ビストロのワインやウイスキー、鮨割烹の日本酒など、それぞれの料理に合わせてお楽しみいただけます。

“二つのレストランの境界がほどける時間”。夜遅くの食事にも、料理とともにゆっくりお酒を楽しみたい夜にも。渋谷で過ごした一日の続きを、それぞれのスタイルで楽しめる夜のひとときを提案します。

【メニュー例】

「ビストロ ア ビエント」から

・ウフマヨ ・オリーブマリネ ・キッシュロレーヌ ・サーモンマリネ ・エスカルゴのオープン焼き ・フレンチフライ ・牛サーロイン網焼き ポアブルベールソース ・ババオラム ・ミルフィーユ

「鮨割烹 しゅんさい」から

・鰯大根 ・鮮魚のなめろう ・鮫肝の旨煮 ・和牛ローストビーフ ・牛タン柔らか煮 ・本日の握り 3 種盛り合わせ

※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

■ インテリアデザインについて

渋谷という都市のエネルギーと、食材を育む大地の循環が共鳴する「ビストロ ア ビエント」。煉瓦や土壁など大地を想起させる素材に、雨粒のような煌めきや透明感、雲のように浮遊感のある家具、渋谷の風景を抽象化したアートワークを重ねています。自然のプリミティブな質感と都市の感性を掛け合わせ、落ち着きの中にも意外性を感じられる空間を目指しました。その先にひっそりと佇む「鮨割烹 しゅんさい」では、景色を切り取るように設えた空間から、特別な渋谷の空を望みます。昼は降り注ぐ光と素材の表情を、夕暮れから夜には刻々と変わる空と街の煌めきを取り込み、まるで渋谷の空に浮かんでいるような、ここでしか味わえない食の時間を演出します。

■開業・予約情報

- ・開業日：2026年11月30日（月）グランドオープン
- ・所在地：渋谷エクセルホテル東急 25階
「SHIBUYA PANORAMA（渋谷パノラマ）」
- ・席数：『ビストロ ア ビエント』100席／『鮨割烹 しゅんさい』8席

※個室のご用意もございます。

・営業時間

ランチ / 11:30～15:00 (L.O.14:00) デイナー / 17:30～21:00 (L.O.20:00)

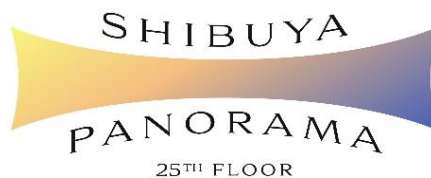
CROSSING TIME (クロッシングタイム) / 21:00～24:00 (L.O.23:00)

予約受付開始日：10月23日（金）12時～

予約 URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/information/143732/index.html>

「ビストロ ア ビエント」Instagram アカウント URL：

https://www.instagram.com/bistro_abientot_shibuya?stkn=MTNkN3hobTg0djJnbw%3D%3D&utm_source=qr



<渋谷エクセルホテル東急 概要>

渋谷駅直結のアクセスに加え、408室の客室、複数のレストラン、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）

【公式ウェブサイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/index.html>



<掲載に関するお問い合わせ先>

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