

2015 年 8 月 17 日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」  
『ワンナイトスペシャル シャンパーニュ ディナー ～ ヴーヴ・クリコ』  
2015 年 9 月 5 日(土) 開催

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、2015 年 9 月 5 日(土)、25 階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて、参加人数限定イベント『ワンナイトスペシャル シャンパーニュ ディナー』を開催いたします。

当日はシャンパーニュのグランドメゾンとして有名な「ヴーヴ・クリコ」よりブランドアンバサダーであるティモシー・ベック氏をお招きし、食事を一緒におとりいただきますので、シャンパンに関するお話もお楽しみいただけます。

料理は「ア ビエント」のシェフ・館野利弘がご用意するシャンパンによく合う 1 日限りのメニューです。

会場は「ア ビエント」の個室になります。シャンパンの泡とともに、大きな窓一面に広がる地上 100 メートルの夜景にも酔いしれる特別なひとときとなることでしょう。

《概要》

- 日時 : 2015 年 9 月 5 日(土) 開場 18:40 開宴 19:00
- 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  
＜住所＞ 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷マークシティ内
- 料金 : お 1 人様 15,000 円 (サービス料、消費税込み)
- 食事内容 : アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート、食後のお飲み物
- ドリンク : 食前酒、シャンパン「ヴーヴ・クリコ」イエローラベル、ローズラベル、ホワイトラベル
- 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 15 名様まで



シャンパンブランドアンバサダー ティモシー・ベック氏



「ア ビエント」シェフ 館野 利弘

## 【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。

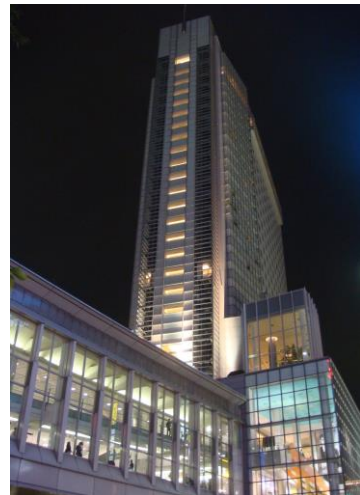
食材本来の持ち味を生かしたフレンチとソムリエが選ぶワインのマリアージュを地上100メートルの眺望とともに楽しめる。

2013年12月のリニューアルオープンを機にワインディスペンサーを設置。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” (ティータイムとバータイムの営業) 16 席
- 朝食 : 6:30~10:30 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 5,200 円~  
月替わりの「シェフおすすめコース」(8,500 円)、「美食家の晚餐 ~Gourmandises」(10,500 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 1,700 円 他
- バータイム : 17:30~23:00 ナイトビューセット(オードブルとドリンク 2 杯)4,000 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)



レストラン「ア ビエント」 個室



ホテル外観

### 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