

2016 年 8 月 23 日

## 地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」 女性限定ランチコース “ラ・プランセス” 9 月より リニューアル

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、本年 9 月 1 日（木）より、レストラン「ア ビエント」にて提供中の女性限定ランチコース「ラ・プランセス」の内容をリニューアルいたします。



「ラ・プランセス」は 2014 年秋から販売している女性限定ランチメニューです。このコースは“色々な種類の料理を少しずつ食べたい”という女性ならではの希望に応えたメニュー構成で、前菜 3 種類、メイン料理 2 種類、デザート 3 種類をすべて盛り合わせで提供するというかたちでスタートいたしました。メニューはすべて月毎に替わります。

「ラ・プランセス」は「ア ビエント」のランチメニューのメイン商品「Déjeuner（デジュネ）B」（プリフィックスコース 3,200 円）より高額な 3,800 円で、1 日 20 食という限定数を設けての販売ですが、日によっては予約で完売する人気のメニューとなっております。が、スタートから間もなく 2 年というところで、このたび内容を見直し、更に魅力的なプランとして再スタートをきることになりました。

変更点は 2 点あります。“色々なものを少しずつ”はそのままに、まずは前菜を 3 種類から 4 種類に増やします。コースの導入部である前菜は、味はもちろんのこと見た目も大切です。お皿に並ぶ 4 種類の料理は華やかで、このランチが素敵なおものであると予感させてくれることでしょう。またデザートは 3 種の盛り合わせスタイルから一変し、テーブル毎に廻ってくるワゴンの中から好きなだけお選びいただけるようになります。ワゴンには 8 種類のプチガトーが並びます。“デザートは別腹”とよく言われるように女性にとってデザートは重要なアイテムですので、この変更には、ただ数が増えるだけでなく選ぶ楽しみも味わっていただきたいというパティシエの気持ちが込められています。

25 階のレストラン「ア ビエント」は地上 100 メートルに位置します。店内に一歩足を踏み入ると足元までの大きな窓が広がり、空中を歩いているような気分になります。またホール席の両側の窓には新宿副都心の高層ビル群、恵比寿・品川・お台場など東京の各方面の景色が広がります。窓から入る明るい日差しと眺望を楽しみながら、女性同士でお喋りしながら幸せなランチタイムをお過ごしください。

《 概 要 》

【名称】 女性限定ランチコース「ラ・ブランセス」

【期間】 通年 \*リニューアルは9月1日より

【時間】 11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)

【料金】 3,800円 \*消費税・サービス料込み

【9月のメニュー】 ※メニューは月毎に替わります。

<前菜> 茸とチキンのテリーヌ / ヒラマサのカルパッチョ / 茄子のキャビア風とチョリソ  
甘海老とパンプルムース ガラムマサラ風味のアンショワイヤード

<スープ> 本日のスープ

<メイン> 鱈のオーヴン焼き ビスク仕立て 南瓜のフランとともに  
仔牛のポワレ マレンゴ風

<デザート> パティシエによるプチガトーをお好きにだけ

<食後のお飲み物> コーヒー、紅茶、ハーブティーより

※1日限定20食

※ランチタイムはすべてのコースにサラダビュッフェが付きます。

※食材の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

◆レストラン「ア ビエント」

東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷マークシティ内) 渋谷エクセルホテル東急 25階

◆お客様のご予約・お問い合わせ先 TEL:03-5457-0132 (ア ビエント直通)



サラダビュッフェと店内イメージ



ホテル外観

ご掲載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) ・ 須田 瑛子 (すだ えいこ)

〒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: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp