

2017年6月1日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
フランスの“パリ祭”にちなんだディナープラン販売
2017年7月1日(土)～7月31日(月)

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、2017年7月1日(土)～7月31日(月)の期間、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて、フランスの“パリ祭”にちなんだディナープランを販売いたします。



オマール海老のオベリスク トロピカルフルーツとヴァニラ風味のアメリカーナ

フランスの建国を祝う記念日である7月14日、パリでは毎年、シャンゼリゼ大通りでパレードやエッフェル塔での花火など賑やかなイベントが催されています。それにちなんで7月の1ヶ月間、レストラン「ア ビエント」では、パリを思い起こすようなメニューとシャンパンなどのドリンクで「ア ビエントのパリ祭」を表現し、ディナープランとして販売いたします。

コース料理はシェフ・館野利弘のこだわりで出来ております。「パリソワール」、「シャンピニオン・ド・パリ」、「カフェ・ド・パリ・バター」など、メニューの中に食材や調理法でパリの名が付くものを散りばめておりますが、これはお客様にレストランスタッフとの会話を気軽にお楽しみいただきたいという思いでもあります。

また、メニューの中で一つだけ「パリ」の名が入っていないのは魚料理の「オマール海老のオベリスク」ですが、これはパリ・コンコルド広場のオベリスクにインスパイアされたものです。コンコルド広場はフランス革命にまつわる歴史的に悲しく残虐な場所ではありますが、革命後、「調和」の意味をもつ「コンコルド」広場と呼ばれるようになったそうです。そんなコンコルド広場の象徴的存在であるオベリスクを“パリ祭”だからこそ料理の中で表現した、シェフ・館野のこだわりがここにあります。



「ア ビエント」シェフ 館野利弘



前菜 焼き茄子のムース

青海苔のジュレと魚介のマリネをパリソワールに見立てて



温前菜 フォアグラと天使の海老のラヴィオリ仕立て

シャンピニオン・ド・パリの軽いブイヨン サマートリュフを添えて

デザートはパティシエ・磯谷卓哉が作ります。本プランでは、デザートの後のミニアルディーズ(小菓子)をワゴンでお客様の席までお持ちしますが、通常のディナーより豊富な種類をご用意いたしますので、お客様には選ぶ楽しみも味わっていただけることでしょう。またこの期間、焼菓子で出来たエッフェル塔のオブジェを店内に飾ります。いつもの「ア ビエント」とは違う“パリ祭”の雰囲気をお楽しみください。



パティシエ 磯谷卓哉



焼菓子で出来たエッフェル塔のオブジェとミニアルディーズ

《 概要 》

【名称】 パリ祭ディナープラン

【期間】 2017年7月1日(土)~7月31日(月)

【時間】 17:30~23:00(ラストオーダー22:30)

【料金】 ①10,000円

グラスシャンパン1杯 または ワイン(白・赤)各1杯
または ノンアルコールワイン(白・赤)各1杯 付き

②12,000円

グラスシャンパン1杯、フランス産ワイン(白・赤)各1杯
計3杯 付き

③13,500円

シャンパン・フランス産ワイン(白・赤)フリーフロー 付き

④お食事のみ 8,500円

* 消費税・サービス料込み



【メニュー】

- <前 菜> 焼き茄子のムース 青海苔のジュレと魚介のマリネをパリソワールに見立てて
- <温前菜> フォアグラと天使の海老のラヴィオリ仕立て
シャンピニオン・ド・パリの軽いブイヨン サマートリュフを添えて
- <魚料理> オマール海老のオベリスク トロピカルフルーツとヴァニラ風味のアメリケーヌ
- <肉料理> シャロレー牛のロティ カフェ・ド・パリ・バターとポンヌフ
- <デザート> パティシエによるデセール
- <ミニアルディーズ(小菓子)> ワゴンサービスで
- <食後のお飲み物> コーヒー・紅茶・ハーブティーより
- ※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。

【ワイン】

- <シャンパン> ポメリー・サマータイム
- <白ワイン> ムルソー ルイ・ラトゥール
- <赤ワイン> サヴィニー・レ・ボヌ フランソワ・ゲ
- ※この他、ノンアルコールワインもご用意しております。

◆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 03-5457-0132(ア ビエント直通)



ホテル外観



「ア ビエント」窓際席



「ア ビエント」店内

またこの期間、レストラン入口や店内に、パリのフラワーアーティスト、エルベ・シャトラン氏のプロデュースによる装花が施されます。7月にはフランス料理とワインとお花でパリに思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

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