

2017年11月21日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
料理長が審査員として選んだ仙台の学生の料理をメニュー化
2017年11月27日(月)販売スタート

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11月27日(月)～2018年1月21日(日)の期間、フレンチレストラン「ア ビエント」にて、学校法人滋慶文化学園 仙台コミュニケーションアート専門学校 調理師科において実施された料理審査会のグランプリ作品をランチタイムに提供いたします。



魚料理



肉料理

この企画は、仙台コミュニケーションアート専門学校(以下 SCA 校)において、調理師科 2 年生の授業の一環として実施されている「企業プロジェクト」(企業からの課題に沿った商品開発)によるものです。SCA 校ではこれまでも仙台市内のホテルやレストランのメニューを開発しておりますが、今回は東日本大震災の復興支援で協力関係にあった縁などから、東京では初めての試みとして、渋谷エクセルホテル東急のレストランのメニューを考案することになりました。課題は「宮城県産食材を使用し、フランス料理ランチコースのメインディッシュメニューの開発をすること」でした。

プロジェクトは 5 月にスタートし、学生による食材視察研修、また 5 月 25 日にはホテルの料理長である白幡健が SCA 校を訪れ、特別授業を行うとともに、レストランで提供している実際のメニュー、お客様の層や好みなどを説明しました。その後、約 5 ヶ月をかけて学生によるメニュー開発が続き、10 月 18 日、最終審査会が行われました。審査員は公益社団法人全日本司厨士協会関東総合地方本部宮城県本部会長・鹿野佐一氏、宮城県仙台地方振興事務所・本多興氏、SCA 校校長・濱田敏幸氏、渋谷エクセルホテル東急料理長・白幡健、レストラン「ア ビエント」シェフ・館野利弘の 5 名が務めました。



白幡による特別授業



審査中の様子

学生の参加人数は 16 名。3 チームに分かれて、チームごとに魚料理と肉料理を作って競い合い、それぞれの優勝作品が「ア ビエント」のプリフィックスランチコースのメニューとしてラインナップされることとなります。厳正なる審査の結果、優勝した料理は以下の 2 点です。

- ◆宮城県産平目のヴィエノワーズ風～春菊のソース～
- ◆宮城野ポークのブルーベリー煮込み

～キノコのボルドレーズ風と栗とサツマイモのラビオリと共に～



販売の概要

【期間】 魚料理 2017年11月27日(月)～12月24日(日)

肉料理 2017年12月25日(月)～2018年1月21日(日) ※12月31日～1月3日を除く

【時間】 11:30～15:00(ラストオーダー14:00)

【店舗】 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

【販売メニューと料金】

Déjeuner B (前菜+魚料理または肉料理+デザート) 3,200円

Déjeuner C (前菜・魚料理・肉料理から3品+デザート) 4,800円

(いずれも、メニューの中から好きなものをお選びいただくプリフィックスコース)

・魚料理 宮城県産白身魚のヴィエノワーズ風 ～春菊のソース～

・肉料理 宮城野ポークのブルーベリー煮込み ～茸とラビオリとともに～

* 料金は消費税・サービス料込み

* 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。

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



渋谷エクセルホテル東急



料理長・白幡 健



「ア ビエント」シェフ・館野利弘

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