

2018年12月25日

新年を祝う華やかなフレンチと厳選国産ワインを自分流で
ペアリングディナー「Bonne année (ボナネ) ～新年おめでとう～」を販売



渋谷エクセルホテル東急（東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人：八木 進午）では、レストラン「アビエント」（25階）にて、季節の料理と厳選ワインをセットにしたプランをシリーズで販売しています。2018年12月26日（水）から新年を祝い、国産ワインと冬の食材を使ったフレンチとのペアリングディナー「Bonne année (ボナネ) ～新年おめでとう～」を販売いたします。

料理とワインの楽しみ方も人それぞれ、コースメニューすべてをワインで通す方もいれば、前菜とスパークリング、メインと赤ワインなど、ポイントでワインを選択する方もいらっしゃいます。気軽に1杯からフリーフローまで好みのスタイルで料理とワインを楽しんでいただくことを目的にペアリングディナーを提供しています。

新年を華やかに彩るメニューは、春菊の程よい苦みがアクセントの魚介のマリネから始まり温前菜にフォワグラのポワレ。旬のアンコウをパンチェッタで巻いてオーブンで香ばしく焼き上げた魚料理。ロゼ色が鮮やかな仔牛のローストへと続きます。

ワインは“適品種・適所”のコンセプトのもと、山梨県、長野県、秋田県、福島県の4つの県から、ブドウ品種にふさわしい産地・区画を選び、その個性を最大限に引き出したシャトー・メルシャンから、「日本のあわ メトード・トラディショナル」（スパークリング）、「新鶴シャルドネ」（白）「安曇野メルロー」（赤）を選びました。

プランは、スパークリング・白・赤の中から1杯、スパークリング・白・赤を各1杯、全てを2時間飲み放題の3種類を用意。その他にノンアルコールワイン1杯付きもご用意して、お酒を飲まれる方、飲まれない方が一緒に、同じタイミングで料理とお飲みものを楽しんでいただけるようワインコースにバリエーションを持たせました。

新しい年を迎えたフランスでは、「良い年を過ごしましょう」の意味で「Bonne année（ボナネ）」と挨拶を交わします。一年の初めを飾るディナープランにその名をつけたフレンチとワインの上質なハーモニーをご堪能ください。

レストラン「ア ビエント」では、眩い夜景とともに満ち足りたひと時を提供してまいります。次回は2019年2月より、フランス南仏の「ミモザ祭り」をテーマにしたプランの販売を予定しております。

《概要》

【名称】 Bonne année（ボナネ）

【期間】 2018年12月26日（水）～2019年1月31日（木）

※2018年12月31日（月）～2019年1月3日（木）を除く

【時間】 17：30～23：00（コース L.O.21：30 アラカルト L.O.22：30）

【店舗】 レストラン「ア ビエント」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 25 階

【料金】

①コース料理に、スパークリング・白・赤ワインからいずれか1杯 10,000円／お1人さま

②コース料理に、スパークリング・白・赤ワイン各1杯ずつ計3杯 12,000円／お1人さま

③コース料理に、スパークリング・白・赤ワイン2時間飲み放題 14,000円／お1人さま

*コース料理に、ノンアルコールワイン1杯 10,000円／お1人さま

（すべて消費税・サービス料込み）

【メニュー】

<前菜> 帆立貝のマリネと甘海老のタルタル 根菜のラメルとともに

春菊のクーリをアクセントにして

<温前菜> フォワグラのポワレ 金柑のコンフィチュールとフロマージュブランのムース

バニユルスソース

<魚料理> パンチェッタを巻いたアンコウのオーフル 青海苔風味のソースで

<肉料理> 仔牛ロース肉のロティ マルサラの香り 森のきのこのフリカッセを添えて

<デザート> パティシエによるデザート

<食後のお飲みもの・ミネラルウォーター> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

【国産ワイン】

<スパークリングワイン> “日本のあわ メトード・トラディショナル”

<赤ワイン> “安曇野メルロー”

<白ワイン> “新鶴シャルドネ”

*ノンアルコールワインもご用意しております。



国産ワイン3種

※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。

※写真はイメージです。

◆お客さまのご予約・お問い合わせ先 03-5457-0132 (レストラン「ア ビエント」直通)

<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

及川 敬洋 (おいかわ たかひろ) ・ 石井 舞 (いしい まい)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp