

2019年1月31日

南仏の春の訪れを祝う“ミモザ祭り”をイメージしたディナープランを販売
2019年2月1日（金）～3月31日（日）



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2019年2月1日（金）～3月31日（日）の期間、レストラン「ア ビエント」（25階）にて、南フランスの“ミモザ祭り”をイメージしたディナーコースにソムリエ厳選のシャンパンとフランス産ワインをセットにしたプランを販売いたします。

レストラン「ア ビエント」では、フランスのイベントや季節に合わせてフレンチとワインのマリアージュをおすすめするディナーコースをシリーズ化。南フランスのコートダジュールで1931年から続く花祭りでは、春の訪れを祝い現地では黄色いミモザの花を投げ合ったり、フラワーパレードが催されています。2月・3月はこの春を告げる花“ミモザ”のイメージを散りばめたコース料理に、ミモザカラーのエチケットを施したシャンパン「ジョセフ・ペリエ」と、同じく南仏のラングドックのワインを合わせた華やかな風味のハーモニーをご提案いたします。

コース料理は、ミモザのリースに見立てた白身魚のカルパッチョの前菜から始まり、魚料理では蒸して身をふっくらさせた金目鯛に南仏の郷土料理ラタトゥイユとミモザサラダを。シンプルに仕立てた逸品には、心地よい酸味と柔らかな丸み、フレッシュな後味が特長の白ワイン“ドメーヌ・ド・ニザス ル・マゼット・ブラン”がおすすめです。肉料理には、牛肉の中でも最高級の部位の一種“アントルコート”を、爽やかなコリアンダーの香り漂う鮮やかな人参ピューレと合わせて。リッチな果実味に長く印象的な余韻が続く赤ワイン“ドメーヌ・ド・ニザス ル・マゼット・ルージュ”との相性も格別です。遠く離れた南仏に想いを馳せながら、プレートの上に春を彩った料理をご堪能ください。

ペアリングプランは、シャンパン・フランス産ワイン（白・赤）のフリーフロー（飲み放題）やそれぞれを1杯からお選びいただけるほか、ノンアルコールワインもご用意しております。また、「ミモザの日」と呼ばれる3月8日（金）が国際女性デーに制定されていることから「美味しい」を追求し続ける女性を応援したいと考え、一日限定の特別ディナーコースメニューをご用意いたします。この一夜には女性の造り手による日本酒、福島県の鶴乃江酒造の“ゆり”をフリーフローメニューにセレクト。シックでモダンなフレンチと伝統的な日本の和の融合を心ゆくまでお楽しみください。

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。

《概要》

【名称】 ア ビエントのミモザ祭り

【期間】 2019年2月1日（金）～3月31日（日）

【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】 ①10,000 円 / グラスシャンパン 1 杯 またはフランス産ワイン（白・赤）各 1 杯

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

③14,000 円 / シャンパン・フランス産ワイン（白・赤）フリーフロー付き

*すべて消費税・サービス料込み

【メニュー】

<前 菜> 鯖のタルタルと白身魚のカルパッチョのドームをミモザリースのイメージで

<温前菜> フォワグラのポワレと南瓜のヴルーテ トリュフをアクセントにして

<魚料理> 金目鯛のヴァプールとラタトゥイユ ミモザサラダを添えて

ブイヤベース風味のジュとソースヴェール

<肉料理> 国産牛アントルコートグリエ 赤ワインソース

黄色人参のピューレとインカのめざめのテリーヌを添えて

<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）>

<食後のお飲みもの> コーヒー・紅茶・ハーブティーより



【ジョセフ・ペリエ】

【シャンパンとワイン】

<シャンパン> “ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット”

<白ワイン> “ドメヌ・ド・ニザス ル・マゼット・ブラン”

<赤ワイン> “ドメヌ・ド・ニザス ル・マゼット・ルージュ”

※ノンアルコールワインもご用意しております。

《特別ディナーコース概要》

【名称】 ミモザメドレー 黄色い輪

【日程】 2019年3月8日（金）

※ご予約制（前日3月7日（木）16:00まで承ります。）

【時間】 17:30～23:00（コース L.O.21:30 ドリンク L.O.22:30）

【料金】 14,000円 / シャンパン・フランス産ワイン（白・赤）・日本酒・ウイスキー・ビール・
カクテル各種・ソフトドリンク各種 フリーフロー付き＜時間制限なし＞
*すべて消費税・サービス料込み

【メニュー】

- <前菜> 鮪のタルタルと白身魚のカルパッチョのドームをミモザリースのイメージで
<前菜> フォワグラのテリーヌ ミモザイエロー三種フルーツのコンポートとともに
<魚料理> 金目鯛のヴァブールとラタトゥイユ ミモザサラダを添えて
ブイヤベース風味のジュとソースヴェール
<肉料理> 国産牛フィレ肉のロティ トリュフの香り 赤ワインソース
ミモザ色人参のピューレとインカのめざめのテリーヌを添えて
<デザート> パティシエによる特別デザート
<食後のお飲みもの> 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。

◆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