

2019年3月29日

メリメロ(meli melo)でルールなしのスペシャルメニュー

渋谷エクセルホテル東急 開業19周年を記念したディナープランを販売

2019年4月1日(月)～4月30日(火)



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、開業19周年を記念して「19」にこだわったディナーと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ホテル開業19周年記念ディナープランを2019年4月1日(月)～4月30日(火)の期間、レストラン「ア ビエント」(25階)にて販売いたします。

「19」種類の食材をミックスした“meli melo メリメロサラダ”。メリメロとはフランス語で「ごちゃまぜ」のこと。ルールなしのスペシャルメニュー。食感の違う食材をア ビエント特製フレンチ ドレッシングでさっぱりとまとめる。ホテル開業19年の思いを一つにまとめたシェフ・松原 隆行が「19」こだわった記念メニューです。料理とソムリエが質を重視してセレクトしたシャンパンとフランス産ワインを合わせて楽しみながらお召し上がり頂くアニバーサリーにふさわしいハーモニーをお楽しみください。

前菜では春野菜にフォワグラのテリーヌやパテ、魚介のカルパッチョなど、19種類の食材をミックスした“メリメロサラダ”をご用意いたします。ア ビエント特製フレンチ ドレッシングでさっぱりと、食感の違いを楽しみながらお召し上がりください。温前菜では濃厚なオマール海老のビスクにバター香る雲丹のクリームを、魚料理では鱈のグリエに蒔の薑味噌をあわせませす。肉料理では、春に旬を迎えるフランス・ロゼール産の仔羊を。豊かな牧草を食べて育った仔羊の柔らかさをそのままに、味わいをとじ込めるようローストし、色鮮やかな野菜を添え春色のプレートに仕立てた逸品を五感でお楽しみください。

あわせるワインは、ブルゴーニュの名門ワイナリー“アルベール・ビショー”より、赤・白ともに品質の高い“ヴィエイユ・ヴィーニュ”(古いブドウの木)に成る果実で

造った上質な味わいをセレクトいたしました。シャルドネ 100%の白ワインはフレッシュな香りにハチミツやドライフルーツのような風味が、ピノノワール 100%の赤ワインはカシスや赤スグリ、プラムの華やかな香りが料理をより惹き立てます。シャンパンは、心地よい果実味とキメの細かさがエレガントな“ペリエ・ジュエ・グラン・ブリュット”をご用意しております。

ペアリングプランは、シャンパン・フランス産ワイン（赤・白）のフリーフローやそれぞれを1杯からお選びいただけます。料理に合わせて好きなお飲みものをお好きなタイミングでお楽しみください。

渋谷エクセルホテル東急では、2020年の開業20周年に向け、お客さまへ感謝を伝える企画をご提案してまいります。

《開業19周年記念コース 概要》

【期間】 2019年4月1日（月）～4月30日（火）

【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】 ①8,839円（10,500円）

/ グラスシャンパン 1杯 またはフランス産ワイン（赤・白）各 1杯

②10,102円（12,000円）

/ グラスシャンパン 1杯、フランス産ワイン（赤・白）各 1杯 《計 3杯付き》

③11,786円（14,000円）

/ シャンパン・フランス産ワイン（赤・白）フリーフロー付き

【メニュー】

<前 菜> 19種類食材のア ビエント特製メリメロサラダ

<温前菜> オマール海老のビスク

リドヴォーのクルスティヤンと雲丹のクレームと一緒に

<魚料理> 鱈のグリエ 藍の薑味噌 パプリカのコンディマン パステイスの香り

<肉料理> フランス ロゼール産仔羊背肉のロティとそのジュ

白花豆と野菜のエテュヴェと春人参のピューレとともに

<デザート> パティシエによるデザート

<食後のお飲みもの> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

【シャンパンとワイン】

<シャンパン> “ペリエ・ジュエ・グラン・ブリュット”

<赤ワイン> “アルペール・ビショール ブルゴーニュピノノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ”

<白ワイン> “アルペール・ビショール ブルゴーニュシャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ”

◇ノンアルコールワインもご用意しております。

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。



窓側からの夜景



店内

◆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. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp