

2019年4月26日

新緑の季節を表現したフレンチとワインのマリアージュプランを販売
2019年5月1日（水・祝）～5月31日（金）



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5月1日（水・祝）～5月31日（金）の期間、レストラン「ア ビエント」（25階）にて、季節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、フランスの季節やイベント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しております。5月は春から新緑の季節へと移り変わるこのシーズンを表現したコース料理に、ソムリエ厳選のフレッシュさと華やかさを併せもったシャンパンとフランス産ワインの爽やかなハーモニーをご提案いたします。

前菜はフランスの春を象徴するホワイトアスパラガスを主役に。旬の素材はやわらかく、ひと口ひと口ほのかな甘みがジューシーに広がります。彩りも鮮やかな桜海老と香り高いフヌイユ（ウイキョウ：セリ科）とともに、濃厚な卵黄のソースを絡めてお召し上がりください。すっきりとした飲み口のシャンパン“ペリエ・ジュエ グラン・ブリュット”が料理をさらに惹き立てます。続く温前菜は、柑橘の甘酸っぱさが爽やかなフォワグラのポワレを。魚料理は、バター香るサーモンや赤海老、帆立貝のソテーを新緑を想わせるグリーンピースのソースとともに。肉料理は、舌の上でとろける霜降りの特長のイベリコ豚にカレンズやケッパーを詰め深みを加え焼き上げた、シェフこだわりの逸品です。

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（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。料理に合わせてお好みのお飲みものをご自由に組み合わせてお楽しみください。

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】 Saison des feuilles ～セゾン デ フィーユ～

【期間】 2019年5月1日（水・祝）～5月31日（金）

【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> ホワイトアスパラガスのポシェと白身魚のカルパッチョ

桜海老のフヌイユのコンディマンとサバイヨンソース

<温前菜> フォワグラのポワレ グランマルニエ香るガストリックソース

柑橘系のコンポテとオレンジ風味の人参ピューレとともに

<魚料理> ノルウェーサーモン 赤海老 帆立貝のソテーとブティ ポワのピューレ

唐墨をアクセントにして

<肉料理> ファルスを詰めたイベリコ豚ロース肉のロティ

春キャベツのアンブーレとともに

<デザート> パティシエによるデセール

<食後のお飲みもの> コーヒー・紅茶・ハーブティーより



窓側からの夜景

【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> “アルベール・ビショー 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> “アルベール・ビショー 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。

※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。

◆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