

2014年6月26日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
個室イベント 『料理とワインを楽しむ会』
2014年7月18日(金) 12時 開催



当日メニューより“仔鳩のロティ フォアグラを添えて”

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、2014年7月18日(金)12時より、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて『料理とワインを楽しむ会』を開催いたします。

会場は本年3月、新たに出来た「ア ビエント」の個室スペースで、窓一面から神宮の杜、新宿副都心など地上100メートルの眺望がお楽しみいただけます。内容は「ア ビエント」のソムリエ・吉田康隆がこの日のためにセレクトしたワインに合わせて、シェフ・館野利弘が1日限りのスペシャルメニューをご用意いたします。シェフ、ソムリエとの会話もお楽しみいただける参加人数限定のイベントとなります。

夏のはじめの昼下がりに、一面の窓から明るい日差しと都心の絶景を眺めながら、ソムリエおすすめワインと限定ランチのマリアージュをどうぞお楽しみください。

《概要》

- 日時 : 2014年7月18日(金) 11:30 受付開始 12:00 スタート
- 会場 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 レストラン「ア ビエント」 個室
- 料金 : お1人様 5,000円 (サービス料、消費税込み)
- メニュー : 前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶
- ワイン(予定) : ミュスカデセーヴル・エメヌ・シュールリー / ドメヌ ドゥ ラ ロジ <フランス ロワール地方>
サンセル / パスカルジョリヴェ <フランス ロワール地方>
サントネイ V.V / ドメヌ・ドミニク・ローラン <フランス ブルゴーニュ地方>
- 予約・お問合せ先 : レストラン「ア ビエント」 電話 : 03-5457-0132

※予約制 16名様まで



「ア ビエント」個室イメージ



シェフ 館野 利弘



ソムリエ 吉田 康隆

【レストラン「ア ビエント」 概要】

渋谷エクセルホテル東急25階にあるフレンチダイニング。

食材本来の持ち味を生かしたフレンチとソムリエが選ぶワインのマリアージュを、地上100メートルの眺望とともに楽しめる。

2013年12月13日、リニューアルオープン。これを機にワインディスペンサーを設置し、シャンパンを含む11種類のグラスワインを最高の状態でお客様に提供している。2014年3月19日、個室誕生。

- 座席数 : メインダイニング 80 席、 個室 16 席、
“ベルビュー席” (ティータイムとワインバーとして営業) 16 席
- 朝食 : 7:00~10:30 洋食ビュッフェ 2,571 円
- ランチ : 11:30~15:00 コース 2,571 円~
メイン料理を選べる「プリフィックスコース」は 2 週間ごとにメニュー更新。
好きなだけ召し上がれるサラダビュッフェも好評。
- ディナー : 17:30~23:00 コース 5,144 円~
月替わりの「シェフおすすめコース」(8,228 円)の他、好きなメニューを選べる「プリフィックスコース」は
季節に合わせて 3 ヶ月毎にメニューを更新。
- ティータイム : 15:00~17:30 デザートと飲物のセット 1,543 円 他
- ワインバー : 17:30~23:00 ナイトビューセット(料理 1 品とドリンク 2 杯)3,599 円 他
※表示料金はすべてサービス料、消費税込み
- 電話番号 : 03-5457-0132 (直通) 03-5457-0109(ホテル代表)

本件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)

〒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: s.takada@tokyuhotels.co.jp