

2014年10月22日

レストラン「ア ビエント」 & 日本料理「旬彩」 地上 100 メートル 天空のレストランで愉しむクリスマス

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、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」及び日本料理「旬彩」にて、期間限定のクリスマスメニューをご用意いたします。一年に一度のクリスマスが思い出深いものとなりますようシェフ達が心をこめて作るこれらのコースは、食材、味わい、盛り付けすべてにこだわった特別メニューとなっております。また、眺望・雰囲気はもう一つのご馳走と言えるでしょう。ホテル最上階に位置する両店舗からは、窓の外に神宮の杜や新宿副都心などが目の高さでご覧いただけます。「ア ビエント」からは恵比寿・品川方面、横浜方面も遠くに望むことができます。渋谷の中心地にありながら、街の喧騒を離れた隠れ家のような“天空のレストラン”で、大切な方とクリスマスのひとときをお過ごしください。



■クリスマスランチコース / レストラン「ア ビエント」

メインの肉料理ではホロホロ鳥のもも肉をロティ、バロティーヌという二つの調理法で楽しめる一皿をご用意いたします。サラダビュッフェもご利用いただけるランチコースで、お気軽にクリスマスの雰囲気をお楽しみください。

【期間】2014年12月1日(月)～12月25日(木)

【時間】11:30～15:00 (ラストオーダー 14:00) *要予約

【料金】4,800円

【メニュー】<前菜> 鱈のカルパッチョとオリーブ風味のタブナード 根菜のグレックを添えて

<魚料理> オマール海老のニューバーグ風 バターライスとともに

<肉料理> ホロホロ鳥もも肉を2種の調理法で

<デザート> パティシエによるクリスマスデセール、ミニアルディーズ(小菓子)、食後のお飲物



メインの肉料理イメージ



サラダビュッフェ

■クリスマスディナーコース / レストラン「ア ビエント」

七面鳥、オマール海老、和牛など贅沢な食材を存分に味わえるコースメニューです。バター、生クリーム等の使用を出来るだけおさえ、素材の味を活かすシェフ・館野のこだわりのソースとともにご堪能ください。

【期間】 2014年12月20日(土)～12月25日(木)

*20日・21日・22日は要予約

【時間】 17:30～23:00 (ラストオーダー 22:30)

*22日・23日・24日は下記のご利用とさせていただきます。

・1部 17:30または18:00～ ・2部 20:00または20:30～

【料金】 15,500円 窓際席 19,500円 個室 22,000円

【メニュー】<前菜> 帆立貝と鮪のタルタル クリスマスカラーのジュレとソースのコントラスト

<温前菜> 七面鳥のパテショー バロチーヌ仕立て ポルチーニ茸のソースで

<魚料理> オマール海老と舌平目のボヌ・ファミ風 魚介のジュをサバイオン仕立てで

<肉料理> 和牛フィレ肉のポワレとフォアグラ マディラ酒香るソースとエシャロットのレディクション

<デザート> パティシエによるクリスマスデセール、ミニアルディーズ(小菓子)、食後のお飲物



ア ビエント ホール席



メインの肉料理イメージ

■クリスマス会席 / 日本料理「旬彩」

和食で聖なる夜を表現しました。“氷上の星降るクリスマス”をイメージしたお造りは氷の上に盛り、ヒバをツリーに見たて、金箔の星屑を散りばめております。他、国産伊勢海老を丸ごと一尾、アボカドオイルで仕立てた強肴など、この日のための特別な献立には調理長・齋藤のこだわりが詰まっております。クリスマスにあえて日本料理を、という大人の方のためのクリスマス会席をどうぞご賞味ください。

【期間】 2014年12月20日(土)～12月25日(木)

【時間】 17:30～23:00 (ラストオーダー 21:00)

【料金】 13,372円

【献立】<アミューズ> 松ぼっくりと灯火

マスカットベリーAのエスプーマ、巻海老、雪輪蓮根、

松笠慈姑、鮫肝ワンスプーン酢橘ジュレ

<造里> 煌く星の氷上盛り

本日のお造り三種盛り あしらい色々

- <焼物> あか牛ロースト
焼き林檎、ぽてとまっしゅ、クレソン オランダソース仕立て
- <強肴> 伊勢海老白髪アボカドオイル仕立て
銀箔、ブロッコリー、星大根・人参、マイクロマト、玉葱、
サラダ紫からし菜、胡麻素ソース、アイспラント
- <食事> 虎河豚にぎり鮓
ポン酢、浅葱、紅葉おろし
- <デザート> 聖夜のデザート
- <お茶> 珈琲



お造り・強肴 イメージ



旬彩 ホール席

- ※ 全コース、食材の状況によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。
- ※ 表記の料金にはサービス料・消費税が含まれております。
- ※ 写真はイメージです。

◆お客様のご予約・お問い合わせ先

レストラン「アビエント」 TEL : 03-5457-0132
日本料理「旬彩」 TEL : 03-5457-0131

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
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