

2014年11月11日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
初のディナーイベント 『登美の丘ワインとフランス料理を楽しむタベ』
2014年11月26日(水) 開催



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11月26日(水)18時30分より、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて、ワインと料理のイベント『登美の丘ワインとフランス料理を楽しむタベ』を開催いたします。

「ア ビエント」では、改装で出来た個室スペースを使用したランチのワインイベントを、これまで計3回開催いたしました。このたび夜のイベントを開催することになったのは、ランチイベントの告知に対して「お昼は行けないので夜に開催して欲しい。」との声がお客様より多く寄せられたことによります。会場は「ア ビエント」のホール席を使用いたしますので、人数設定は個室より多く30名様を想定しております。

料理は「ア ビエント」のシェフ・館野利弘がこの日のために一日限りのメニューを用意し、ソムリエ・吉田康隆が食前酒をはじめ、料理一品一品に合わせたワインをセレクトいたします。今回のイベントではサントリー株式会社・登美の丘ワイナリーで造られたワインをご紹介する予定となっており、講師として同ワイナリーの元所長・村上安生氏をお迎えいたします。造り手ならではの話を聞きながら食事とワインを味わっていただきますが、途中で質問していただいても結構ですし、ソムリエ・吉田やシェフ・館野との会話もお楽しみいただけます。

「ア ビエント」のホール席で、地上 100 メートルの煌々夜景を一面の窓から眺めながら、ソムリエおすすめワインと限定ディナー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11月26日(水) 18:00 受付開始 18:30 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」ホール席
- 料金 : お1人様 12,000円 (サービス料、消費税込み)
- 料理(予定):アミューズ

【前菜】 エスカルゴのオープン焼き 香草トマト風味

【魚料理】 鯛のミ・キュイ 柚子風味の白菜 ヴァンブランソース

【肉料理】 国産牛ローストビーフ 栗と茸を添えて

デザート、食後のお飲物

■ワイン(予定): 登美の丘 甲州 2011 年

登美の丘 シャルドネ 2011 年

登美の丘 赤 2011 年

ジャパンプレミアムマスカット・ベリーA 2011 年

■講師プロフィール:村上 安生 氏

1974 年 3 月 山梨大学大学院修士課程修了。同年 4 月サントリー株式会社入社。

山梨ワイナリー(現・登美の丘ワイナリー)勤務を皮切りに、現在まで約 40 年にわたり
ワインの仕事に特化して従事。

1984 年~1986 年にフランス・ボルドー大学留学。

ワイン醸造技術管理士 エノログ(葡萄酒技術研究会)、ワイン利酒適性資格(ボルドー大学)

<その他活動>

一般社団法人葡萄酒技術研究会 専務理事、一般社団法人日本ソムリエ協会 顧問



「ア ビエント」ホール席



講師:村上 安生 氏

■ご予約・お問合せ先:レストラン「ア ビエント」 03-5457-0132 (直通) ※予約制 30名様まで



シェフ 館野 利弘



ソムリエ 吉田 康隆



ホテル外観

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