

2016年1月6日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」&レストラン「ア ビエント」
「ひなまつり」に向けた限定ランチ販売決定
2016年2月1日(月)～3月3日(木)

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階の日本料理「旬彩」及びフレンチレストラン「ア ビエント」にて、ひなまつりシーズンに向けた限定ランチメニューをご用意いたします。どちらも女性のお客様に喜んでいただけるようシェフが工夫を凝らした内容になっております。

地上 100 メートルに位置する両店からはそれぞれ窓一面に東京の景色が広がります。広い空を感じ、天空にいるような気分を味わいながらのランチタイムは、ご家族やご友人などとの会話もはずみ、きっと楽しい時間を過ごすことができることでしょう。日本料理とフレンチ、お好みのひなまつりランチをお楽しみください。



日本料理「旬彩」ひなまつり御膳 イメージ



レストラン「ア ビエント」ひなまつりランチ イメージ

●ひなまつりメニューの概要（「旬彩」「ア ビエント」共通）

【期間】 2016年2月1日(月)～3月3日(木)

【時間】 11:30～15:00（ラストオーダー 14:00）

【場所】 渋谷エクセルホテル東急 25階

住所：東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷マークシティ内

【料金】 3,800円 * サービス料、消費税込み

◆ひなまつり御膳 / 日本料理「旬彩」

ひと足早く春を感じていただける料理が小さな器で菱形のプレートにところ狭しと並びます。色々なものを少しずつ召し上がれるスタイルは日頃から女性のお客様の支持が高いものです。先付けからちらし寿司まで盛りだくさんの料理は目でも舌でもお楽しみいただける内容で、また春らしさを表現した盛り付けは華やかで可愛らしくなっておりますので、きっと多くの女性に喜んでいただけることでしょう。

【献立】先付け 百合根のすり流し 桜の塩漬け 蟹

ひな飾り盛り

季節の浸し

いくら醤油漬け 白豆蜜煮

金目鯛白酒焼き 市松 鶏鉄扇 菱餅 玉すだれ 三色団子

鯛 鰓醤油和え

うるいと鮪 辛子酢味噌かけ

飯蛸旨煮 助子含ませ 蚕豆黄身射込み

筍土佐煮 才巻き ごとみ

蛤 刺身湯葉 雲丹醤油掛け くこの実

南瓜饅頭 青味

白魚花衣揚げ 青唐

箱ちらし寿司

花ちらし 金糸玉子 でんぶ 穴子 春日鯛 海老 菜花 花びら百合根 蕨

赤だし

デザート

【提供数】1日限定 15食 * 女性限定ではありません。

【ご予約・お問い合わせ先】日本料理「旬彩」 TEL:03-5457-0131

◆女性限定 ひなまつりランチ / レストラン「アビエント」

ひなまつりのイメージをフレンチで表現しました。三段から成る球型の食器は「ぼんぼり」のイメージから選びました。少し和を連想されるかもしれませんが、料理はすべてフレンチになります。デザートもパティシエによる自家製で、フレンチを食べ慣れた方にもきつとご満足いただけることでしょう。ドレッシングやトッピングが豊富なサラダビュッフェもご利用いただけますので、サラダが欠かせないという女性にも嬉しいランチとなっております。

【メニュー】前菜 真鯛、サーモンマリネと野菜のタブレ ひなちらし仕立て

シャリュキュトリー盛合わせ

才巻き海老のポシェ ベールソース

スープ 蛤と筍のブイヨンスープ

魚料理 帆立貝のポワレ 焦がしバターソース 茸とともに

肉料理 仔牛ロース肉のソテーとそのジュ さつま芋のコンフィ添え

デザート パティシエによるデザート、

食後のお飲み物

* サラダビュッフェもご利用いただけます。

【提供数】1日限定 20食 * 女性限定

【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」店内



レストラン「ア ビエント」サラダビュッフェ

※ 両メニューとも食材の状況により内容が変更になる場合がございます。

※ 写真はイメージです。



渋谷エクセルホテル東急 外観

最上階に「旬彩」と「ア ビエント」がございます。

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