News Release

渋谷 エクセルホテル東急

2017 年 1 月 4 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コースのご案内

2017 年 2 月 1 日（水）～3 月 3 日（金）

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、2017 年 2 月 1 日（水）～3 月 3 日（金）の期間、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、ひなまつりに向けた限定ランチメニューを販売いたします。どちらも女性のお客さま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】 2017 年 2 月 1 日（水）～3 月 3 日（金）

【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さま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**　桃百合根すりながし　桜の塩漬け　ピースピューレ

ひな飾り盛り

季節の浸し　有馬じゃこ　白豆蜜煮

金目鯛西京焼き　市松　鶏鉄扇　菱餅　玉すだれ　三色団子

鯛生唐墨和え

うるいと鮪　辛子酢味噌かけ

蛸柔らか煮　助子含ませ　蚕豆黄身射込み

筍土佐煮　才巻き　こごみ

蛤　刺身湯葉　雲丹醤油掛け　くこの実

南瓜饅頭　青味

ずわい蟹花あられ揚げ　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 20 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いたしました。ビーツのピューレで作るピンク色のソースや小さな玉葱を色づけした桃の花びら、ひなあられに見立てた根菜など、細部にわたりシェフのこだわりで出来ております。前菜からデザートまで女性にひなまつりをお楽しみいただけるようシェフが心をこめて作ります。

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、“ベジタブルファースト”を心がけている女性にとっても嬉しいランチメニューです。

【メニュー】**前菜**　白身魚のムース　菱餅仕立て

ノルウェーサーモンのタルタル

カルパッチョと生ハムのちらし寿司見立て

筍のグリエと小海老のカクテル

スープ　ハマグリの入ったコンソメ

魚料理　オマール海老と帆立貝のグラタン

肉料理　国産牛脛肉のグリエ　赤ワインソース　ポムフリットとレムラード

デザート　パティシエによるデセール、

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） ・ 須田 瑛子（すだ えいこ）

〒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：shibuya-e.mk @tokyuhotels.co.jp