

報道関係各位

2016年6月吉日

アンダーズ タヴァンとヴーヴ・クリコによるコラボレーションメニュー 「アペリティフ グルマン」夏季限定メニューのご案内

昨夏の登場以来、人気を博しているアンダーズ 東京のメインダイニング「アンダーズ タヴァン」とヴーヴ・クリコのコラボレーションによるスペシャルセット「Aperitif Gourmand (アペリティフ グルマン)」。
この度、夏季スペシャルメニューが2016年6月7日(火)から2016年8月31日(水)の期間限定で登場いたします。

アペリティフ(食前酒)とグルマン(美食家)という2つの言葉を組み合わせて誕生した「アペリティフ グルマン」は、ヴーヴ・クリコのシャンパーニュと、五感で楽しむ4種類のアペタイザーを一緒にご堪能いただけるセットメニューです。
4種類のカナッペとともに楽しみいただくのは、6月より日本で初登場となる新商品、ヴーヴ・クリコ リッチ。
シャンパーニュに新鮮な食材と氷を合わせるというミクソロジー仕様に、特別なブレンドで造られたシャンパーニュです。



「Refreshing & Light」をテーマにご用意したのは、ヴーヴ・クリコ リッチに胡瓜とライムを添えた、グリーンが印象的な夏の食前酒にぴったりの爽やかなシャンパーニュカクテル。

4種類のカナッペは、濃厚なフォアグラを絶妙な酸味のアップルゼリーで包み込んだ「フォアグラのテリーヌ 青りんご ミント」、ダーズリンとウーロン茶のブレンドがアクセントの「紅茶でマリネした鯛のタルトレット 生姜とライムのクレム」、自家製ヨーグルトにスパイシーな夏野菜を添えた「自家製ヨーグルト 夏野菜サルサ ハリッサ」、そしてレモンの爽やかさとスパイスが効いた「クラブケーキ アボカドクレム キャラメリゼしたライム」をご用意いたしました。

初夏のみずみずしい若葉を思わせるアペリティフ グルマンは、「アンダーズ タヴァン ラウンジ&バー」でお楽しみいただけます。

さらに、「アペリティフ グルマン」を堪能いただいた後、ダイニングエリアでメインディッシュ、デザートをお楽しみいただけるセットにした特別コースもご提供いたします。

メインディッシュは、「サーモンのマリネ オープンサンドイッチ フロマージュブラン レタス ハニーマスタード」、「リングイニロブスター クレム 雲丹」、「国産F1 牛ランプステーキ 行者ニンニクバター ヤングコーン ポレンタ」の3種類から一品と、デザートには「メロンブレンド アーモンドクレム 柚子フィナンシェ タピオカ 梅酒」をセットにいたしました。



シャンパーニュグラスとシルバートレイが一体となった、パブロ・レイノソがデザインしたエレガントな曲線が美しい「Clicquot Gourmand Tray (クリコ グルマントレイ)」で、アペリティフ グルマンを心ゆくまでご堪能ください。

Aperitif Gourmand “Refreshing & Light”

- 場所: アンダーズ 東京 51階「アンダーズ タヴァン ラウンジ&バー」/「アンダーズ タヴァン」
東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 03 6830 7739(レストラン予約)
- 期間: 2016年6月7日(火)～2016年8月31日(水)
- 営業時間: 17:00 ～ 22:00 (21:00 L.O.)

アペリティフ グルマン ¥3,700

フォアグラのテリーヌ 青りんご ミント
紅茶でマリネした鯛のタルトレット 生姜とライムのクレム
自家製ヨーグルト 夏野菜サルサ ハリッサ
クラブケーキ アボカドクレム キャラメリゼしたライム

アペリティフ グルマン メインコース ¥7,000

ヴーヴ・クリコリッチ ワングラス 胡瓜とライムを添えて
アペリティフ グルマン 上記4種類

ーメインディッシュー

(下記メニューの中から1種類お選びいただけます)

サーモンのマリネ オープンサンドイッチ フロマージュブラン レタス ハニーマスタード

リングイニ ロブスター クレム 雲丹

国産F1 牛ランプステーキ 行者ニンニクバター ヤングコーン ポレンタ

ーデザートー

メロンブレンド アーモンドクレム 柚子フィナンシェ タピオカ 梅酒



国産F1 牛ランプステーキ
行者ニンニクバター ヤングコーン ポレンタ

*記載の価格に消費税及びサービス料(15%)を加算させていただきます

アンダーズ タヴァン

アンダーズ 東京の51階にあるメインダイニング、「アンダーズ タヴァン」では、四季折々の日本の新鮮な食材を使ったヨーロッパの地方料理を提供しています。副総料理長のグレゴリー・ストレインがご提案するのは、ヨーロッパの家庭料理にインスピレーションを得た、洗練されながらも一皿一皿に愛着を感じるメニューです。朝食はビュッフェスタイルで、ランチとディナーには、アラカルトとコースをご用意しております。ラウンジエリアでは、アフタヌーンティーメニューや週末ランチなどもお楽しみいただけます。ダイニング、ラウンジ、バー、個室にわかれた4つのエリアでは、どちらのお席からも東京の素晴らしい眺めを一望することができます。

ヴーヴ・クリコ

1772年にフランスのシャンパーニュ地方で創業を開始したシャンパーニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコは、2世紀以上にわたり、「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念に忠実に、ひたすら最高品質のシャンパーニュを追い求めてきました。そのエレガントな味わいとともにヴーヴ・クリコを特徴づけるのが、イエローカラーに彩られた自由なスタイル。ひとつの芸術としてのスタイルを求める情熱、革新への取り組み、美しさの追求。これらがヴーヴ・クリコの魅力の秘密です。軽やかに、遊び心をふんだんに。ヴーヴ・クリコは最先端の感性をまとった真のラグジュアリーで人々を魅了し続けている、大胆でスリリングなシャンパーニュです。

パブロ・レイノソ

1955年アルゼンチン生まれ。彫刻家、デザイナー。代表作“Bancs Spaghetti(スパゲッティ ベンチ)”。パブロ・レイノソは、日常生活の中のあらゆるものをユーモアたっぷりに織り交ぜ“リインベント(再発明)”し、倫理的側面 - 大自然と物への尊敬 - そして現代デザインにおける無意味なプロセスへの批判を作品に包み込みます。彼のインスタレーションと彫刻は、世界、景観、そして空間の認知につながる、環境への深い理解を示しているのです。そして、展開と発展のプロセスの一部として、彼の作品はヒューマンスケールを保ちながら不朽の道を見出しているのです。パブロ・レイノソは、ヴーヴ・クリコとの数年に渡るコラボレーションの中で、ツイストのきいた数多くの作品を創作しています。

本件に関するお問い合わせ先:

アンダーズ 東京 マーケティング コミュニケーションズ

浜田理絵 (rie.hamada@andaz.com) 浅井真由子 (mayuko.asai@andaz.com)

TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

アンダーズ 東京 PR事務局 (株式会社カーツメディアワークス内) 澤田、田口

TEL: 03-6427-1627 (info@kartz.co.jp)

ヴーヴ・クリコについてのお問い合わせ先:

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9738

ヴーヴ・クリコ PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ) 坂間、鈴木

TEL:03-6894-3200 (mhd_pr@ssu.co.jp)