

AQUAVIT

モダン・ノルディック・キュイジーヌ 「アクアヴィット」
新しいエグゼクティブ・シェフによる “新” コースメニュー

2017年7月3日（月）～



ニューヨークでミシュラン2つ星を獲得したモダン・ノルディック・キュイジーヌ「アクアヴィット」の東京店では、2017年7月3日（月）から新しくエグゼクティブ・シェフに就任した千葉尚（たかし）による美しいプレゼンテーションに仕上げた新コースメニュー「Chef's Tasting Course」（12～15皿／8,800円・税サ別）をご提供します。

また、新メニューを記念し、7月中にHPからご予約頂いたお客様には、グラスシャンパンをおひとり様1杯プレゼントいたします。

モダン・ノルディック・キュイジーヌ

極北における保存食という観点から用いられる酢漬けや燻製、発酵などの北欧の伝統的な調理法にフレンチテクニックと、ニューヨークの洗練された感覚を融合させた、現代的な北欧料理がアクアヴィットのモダン・ノルディック・キュイジーヌです。酸味・塩味・甘味の融和と、テクスチャー（食感の重なり合い・組合せ）を大切に料理は、日本人の味覚にもよく合い、美しさが際立つプレゼンテーションもお楽しみいただけます。

エグゼクティブ・シェフ 千葉尚（たかし）

都内のホテルレストラン等で修業後、渡仏。ブルゴーニュ地方ヴェズレーにある伝説的なレストラン「レスペランス」を皮切りに、食通が通う街リヨンの名店「オーベルジュドリル」、パリでは伝統と格式のある「タイユバン」など、有名店で研鑽を積む。

帰国後「エディション・コウジ シモムラ」を経て、2017年7月「AQUAVIT」エグゼクティブ・シェフに就任。



■アクアヴィット

所在地： 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1 階

TEL： 03-5413-3300

営業時間： ランチ 11:30～14:30 L.O.

ディナー 18:00～22:00 L.O.

公式 HP： <http://www.aquavit-japan.com>

Facebook： <https://www.facebook.com/AquavitJPN>

Instagram： https://instagram.com/aquavit_japan/

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

Chef's Tasting Course (12~15 皿) 8,800 円 (税・サ別)

本コースは、季節や食材の仕入れの状況より、メニュー内容が変更になる場合もございます。

エイブルスキーバー / Aeblskiver

トマト セロリ / Tomato, Celery

トゥルトゥー・フロマージュ / Tourteau fromager

オニオン キャビア / Onion, Caviar

鱈 チョリソー / Cod, Chorizo

雲丹 玉蜀黍 / Sea Urchin, Corn

馬肉 甜菜 / Horse Meat, Beet

ジャガイモ ロイロム / Potato, Löjrom

フルール・ド・クルジエット サンジャック / Zucchini, Scallop

コールラビ / Kohlrabi

和牛ランプ 烏賊 / Wagyu rump, Squid

牛乳 白樺 エルダーフラワー / Milk, Birch, Elder flower

パイナップル 生姜 ローズマリー / Pineapple, Ginger, Rosemary

ブルーベリー ショコラ・ブラン / Blueberry, White Chocolate



「アクアヴィット」について

「アクアヴィット」は、スウェーデン人オーナー、ホカン・スワン氏により 1987 年ニューヨークに創業され、30 年近くにわたり人気を博しているアップスケールな現代北欧料理レストランです。ニューヨーク店は、シェフ「エマ・ベングソン」が女性シェフとして 2 人目のミシュラン二つ星を獲得。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp