

2021年9月17日

フランス料理と日本料理のレストラン2店舗にて
「食欲の秋を楽しむオーダーバイキング」を土日・祝日限定で開催
2021年10月2日（土）～2021年11月28日（日）

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区、総支配人：鳥井 武志〕は、2021年10月2日（土）～2021年11月28日（日）の期間、土日・祝日限定で、地上100メートルの絶景が臨めるホテル最上階（25階）のフレンチレストラン「ア ビエント」と、日本料理「旬彩」の2店舗において、オーダーバイキングを開催いたします。



公式ウェブサイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/information/80228/index.html>

この秋、渋谷の街を一望出来る2つの“天空のレストラン”では、これまで外食を控えていたお客さまにも、「安全・安心に食欲の秋をお腹いっぱい楽しめるように」と、お席でお好みの料理をオーダーし出来立てをお召し上がりいただく、着席スタイルのオーダーバイキングをご用意いたしました。

レストラン「ア ビエント」では、シェフが一皿ごとに思いを込め丁寧に華やかに仕上げるアートのような本格フレンチを、各カテゴリから思うままにお選びいただけます。自由に組み合わせながら自分好みのオリジナルコースに仕上げてみてはいかがでしょうか。

日本料理「旬彩」では素材の旨味を引き出しながら工夫を凝らした、献立約30種類を揃えました。幅広い献立の中から普段はなかなか注文しないメニューにチャレンジ出来るのもバイキングの魅力です。

街の賑やかさを感じない静謐な空間の中、多彩な美食を心置きなくご堪能ください。

渋谷エクセルホテル東急は今後も季節に応じた様々な企画の展開、多様なニーズに応えられる商品のご提供に努めてまいります。

■レストラン「ア ビエント」Menu Palette～お好きなものをお好きなだけ～ 概要

【期間】 2021年10月2日(土)～2021年11月28日(日) ※土日・祝日限定

【時間】 ランチ ①11:30～ ②12:00～ ③12:30～ (ご入店より90分でL.O)

ディナー ①17:30～ ②18:00～ (ご入店より120分でL.O)

【料金】 ランチ 6,000円

ディナー 12,000円

【メニュー】

《ランチ》

前 菜 ア ビエント特製 秋のメリメロサラダ／ムール貝のマリニエール ポムフリットを添えて

ス ー プ 葡萄とアーモンドのガスパチョ／本日の温かいポタージュ

魚 料 理 真鯛のムニエル 焦がしバターソース しらすをアクセントにして／オリエンタルな甘鯛と帆立貝のベニエ トピナンブールのムースリーヌと一緒に／オマール海老のフリカッセ きのこソテーとサフラン風味の焼きリゾットとともに

肉 料 理 鴨胸肉のロティ バニラ風味のガストリックソース 柿、アンディーブ、胡桃のサラダを添えて／国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ベーコンとペコロスのソテーとポレンタとともに／国産牛リブローズ肉のミニッツグリエ 赤ワインソース 季節の野菜を添えて

デザート パテシエによる特製デザート

《ディナー》

前 菜 カンパチのカルパッチョと蒸し雲丹 青海苔風味のヴィネグレット／パテ ドメゾンとジャンボン クリュ シュールージュマリネと無花果とともに／ムール貝のマリニエール ポムフリットを添えて

ス ー プ 葡萄とアーモンドのガスパチョ／本日の温かいポタージュ

魚 料 理 真鯛、赤海老、小鳥賊のブイヤベース仕立て／鮑のムニエル 焦がしバターソース しらすをアクセントにして／オマール海老と帆立貝のフリカッセ きのこソテーとサフラン風味の焼きリゾットとともに

肉 料 理 鴨胸肉のロティとフォワグラのポワレ バニラ風味のガストリックソース 柿、アンディーブ、胡桃のサラダを添えて／国産牛ホホ肉とタンの赤ワイン煮込み ベーコンとペコロスのソテーとポレンタとともに／しあわせ絆牛ローズ肉のグリエ 赤ワインソース 季節の野菜を添えて

デザート パテシエによる特製デザート

■日本料理「旬彩」旬花繚乱～お好きなものをお好きなだけ～ 概要

【期間】 2021年10月2日(土)～2021年11月28日(日) ※土日・祝日限定

【時間】 ランチ ①11:30～ ②12:00～ ③12:30～ (ご入店より90分でL.O)

ディナー ①17:30～ ②18:00～ (ご入店より120分でL.O)

【料金】 ランチ 6,000円

ディナー 12,000円

【メニュー】

前 菜・冷 菜 お造り三種盛り／かつお薄造り好きなだけ／合鴨ロース煮／出汁巻き玉子

焼 き 物 からすがれい西京焼き／鱈の丹波焼き／秋鮭味噌焼き／国産若鶏有馬味噌焼き

蒸し物・煮物 蟹餡掛け茶碗蒸し／蓮根饅頭 美味餡／カマトロ煮びたし／太刀魚けんちん蒸し

揚 げ 物 お任せ天ぷら盛り／茸の天ぷら／海老蓑揚げ

お 食 事 本日の炊き込みご飯 赤出汁／旬彩餡かけご飯 赤出汁／稲庭うどん (温・冷)／ばらちらし 赤出汁

デザート 本日の甘味いろいろ

《ディナー追加メニュー》

前 菜・冷 菜 珍味三種盛り (海鼠ポン酢 甘海老塩麴漬け 蛸烏賊醤油漬け)

焼 き 物 干物・カマス／干物・汐さば／干物・赤海老

蒸し物・煮物 酒粕を入れた牛タンシチュー／金目鯛かぶら蒸し

《ディナースペシャルメニュー》

※下記メニューは①と②からそれぞれ1品、1回限りのご注文となります。

①国産牛ステーキ／伊勢海老の天ぷら／タラバ蟹炙り焼き・天ぷら

②ミニ鰻井／握り寿司三貫と赤出汁

—ご利用にあたって—

※レストラン「ア ビエント」ではファーストオーダーに前菜またはスープをお選びいただきます。その後から皿交換制にてオーダーを承ります。

※日本料理「旬彩」では最初に酒肴盛を人数分ご用意いたします。その後はお1人さま2品までオーダー可能です。全てのお皿が空き次第次のオーダーを承ります。

※料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。

※今後の状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。

※ご予約は2名さまより承ります。

※食材の入荷状況により、メニューおよび食材の生産地が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

《お客さまのご予約・お問い合わせは、お電話またはインターネットで承ります。》

レストラン「ア ビエント」直通 03-5457-0132 (受付時間 11:00~20:00)

インターネット予約はこちらから▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/plan/79238/index.html>

日本料理「旬彩」直通 03-5457-0131 (受付時間 11:00~20:00)

インターネット予約はこちらから▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/shunsai/plan/79875/index.html>

■感染症拡大防止の取り組み

渋谷エクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/information/64390/index.html>

〈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

金澤 ゆき子 ・ 西條 由圭里

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp