

2019年9月27日

パリ・モンマルトルのブドウ収穫祭をイメージした
フレンチとワインのペアリングディナーコースを販売
2019年10月1日（火）～10月31日（木）



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人:八木 進午〕では、2019年10月1日（火）～10月31日（木）の期間、レストラン「ア ビエント」（25階）にて、フレンチとワインのペアリングディナーコースを10,695円～（サービス料・消費税込み）で販売いたします。

毎年10月の第2週目、パリ市内で唯一ブドウ畑が広がるモンマルトルの丘では、その年の収穫を祝い盛大なお祭りが開催されています。今秋はフランスを代表するこの収穫祭にちなみ、ブドウを織り込んだフレンチと、熟成されたブドウからなるシャンパンとワインが魅せる絶妙なハーモニーをご提案いたします。

コースではさまざまな表情をもつブドウが主役の食材を惹きたてます。前菜は、表面を炙った鮪にシャインマスカットの輪切りを添えて。程よい鮪のレア感が舌の上でとろけるひと皿には、フレッシュなブドウの食感と甘酸っぱさを合わせました。ソムリエ厳選のシャンパン“パイパー・エドシック エッセンシエル・エクストラ・ブリュット”の長期熟成による、力強く、甘く優雅な香りが、料理と相性よくお楽しみいただけます。温前菜は、フォワグラのポワレとレーズンパンのフレンチトーストを。ベースは甘めの仕立てながら、スパイス香るガストリックソースが食材をまとめあげ、ワインが進むプレートに。魚料理は、石川県金沢市より直送の旬の甘鯛をオーソドックスな香り高い白ワインのソースで。肉料理は、しっとり甘い干しブドウがジューシーさを惹きたてる仔羊のフィレ肉のロティを。合わせバターをアクセントに仕立てたメインには、フレッシュさの中になめらかな渋みをもつ、パリ3区で造られた赤ワイン“レ・タンプリエ レ・ヴィニユロン・パリジャン”がおすすめです。

ペアリングプランは、シャンパンとワインのフリーフローと、それぞれ1杯付きなどの3種類からお選びいただけます。フレンチとワインのブドウが紡ぐマリアージュをご堪能ください。

レストラン「ア ビエント」では、フランスのイベントや季節に合わせたフレンチとワインのマリアージュディナーをシリーズ化しております。今後も眩い夜景とともに、満ち足りたひと時を提供してまいります。

《概要》

【名称】モンマルトルのブドウ収穫祭ディナーコース

【期間】2019年10月1日（火）～10月31日（木）17:30～23:00（コースL.O.21:30）

【店舗】レストラン「ア ビエント」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 25階

【料金】①8,839円（10,695円） / グラスシャンパン1杯 または フランス産ワイン2杯
②10,102円（12,223円） / グラスシャンパン1杯・フランス産ワイン2杯《計3杯付き》
③11,786円（14,261円） / シャンパン・フランス産ワイン フリーフロー付き

【メニュー】

- <前菜> 鮭のミ キュイとアボカドのタルタル フレッシュな葡萄のラメル
バルサミコレディクションとベトラーフのピューレ
- <温前菜> フォワグラのポワレとカレンズのパンペルデュ
エピス香るガストリックソース
- <魚料理> 甘鯛の鱗カリカリ焼き 白葡萄酒のソース
真菰筍と青梗菜のソテーとともに
- <肉料理> 葡萄のファルスを詰めた仔羊ノワゼットのロティ
ポワブロンルージュのブルコンポゼとジュ ド アニョー
- <デザート> シェフパティシエによるデザート

【シャンパン・ワイン】

- <シャンパン> パイパー・エドシック エッセンシエル・エクストラ・ブリュット
- <白ワイン> IGP ペイ ドッグ ドメーヌ ルジエ ヴィオニエ
- <赤ワイン> レ・タンプリエ レ・ヴィニユロン・パリジャン
- *ノンアルコールワインもご用意しております。

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

◆ご予約・お問い合わせ先 03-5457-0132 (レストラン「ア ビエント」直通)

<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 ・ 石井 舞

〒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