

2017年9月12日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」  
フランスの“モンマルトルのブドウ収穫祭”にちなんだディナープラン販売  
2017年10月1日(日)～10月31日(火)

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、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて2017年10月1日(日)～10月31日(火)の期間、フランスの“モンマルトルのブドウ収穫祭”にちなんで、色々なブドウを織り込んだディナーコースと、ソムリエが料理に合わせて厳選したシャンパン、ワインなどを合わせた3つのドリンクプランを販売いたします。



フランス・パリ北方「モンマルトルの丘」では、毎年10月の第2週末の3日間、その年のブドウの収穫を祝って盛大なお祭りが行われています。その時期に合わせて「ア ビエント」では、料理にマスカット、黒葡萄など色々なブドウを織り込んだシェフのアソビ心も見え隠れするディナーコースと、それに合わせてソムリエが厳選したシャンパンとフランス産ワインがお楽しみいただけるペアリングのプランを3種ご用意いたします。

料理はシェフ・館野利弘による全5品のコース。ところどころに今回のテーマであるブドウをあしらっておりますが、基本は伝統的なフレンチを現代風にアレンジした料理で、全体的にワインに合う内容となっております。



温かい前菜(フォアグラのポワレ)



魚料理(イトヨリダイのヴァプール)とシャンパン

また本プランのドリンクアイテムはシャンパンとフランス産ワイン(白・赤)の3種類。それぞれソムリエ・小峰崇が料理に合わせて選んでおります。その中で「この肉料理によく合う!」と選んだ赤ワインのブドウ品種の比率が偶然“モンマルトルのワイン”のブドウの比率と近く、それが今回の赤ワイン選定の決め手となりました。“モンマルトルのワイン”といえば、「ル・クロ・モンマルトル」と呼ばれる、現在では唯一となったブドウ畑で採れるブドウから出来ており、年間6,000本だけ造られる希少なものです。日本に流通しないのは勿論のこと、パリでも非常に珍しいワインという位置づけのようです。

※「クロ・モンマルトル」のブドウの比率は、ガメイ70%、ピノ・ノワール25%

※小峰が選んだワイン「コトー・ブルギニヨン」のブドウの比率は、ガメイ80%、ピノ・ノワール20%

#### 《概要》

- 【名称】 “モンマルトルのブドウ収穫祭”ディナープラン  
【期間】 2017年10月1日(日)~10月31日(火)  
【時間】 ディナータイム 17:30~23:00(ラストオーダー22:30)  
【料金】 ①10,000円

グラスシャンパン1杯

または ワイン(白・赤)各1杯

または ノンアルコールワイン(白・赤)各1杯 付き

②12,000円

グラスシャンパン1杯、フランス産ワイン(白・赤)各1杯

計3杯 付き

③13,500円

シャンパン・フランス産ワイン(白・赤) フリーフロー付き

④お食事のみ 8,500円

\*すべて消費税・サービス料込み

#### 【メニュー】

<前菜> カサゴのカルパッチョと白海老のタルタル 柚子風味のビネグレット  
マスカットを添えて

<温前菜> フォアグラのポワレと茸入りフラン  
黒葡萄のセックと松茸のラメル コンソメを注いで

<魚料理> イトヨリダイのヴァプール 白葡萄酒と青海苔のソース  
トリュフの香り

<肉料理> マンガリッツァポークのロティ  
葡萄とプルーンのコンフィチュールとともに

<デザート> パティシエによるデセール

<ミニアルディーズ(小菓子)>

<食後のお飲み物> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

※食材の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。



シェフ 館野利弘

## 【シャンパン・ワイン】

### 《シャンパン》モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

ピノ・ムニエ 30～40% / ピノ・ノワール 30～40% / シャルドネ 20～30%

優しい果実香にフローラルさが合わさり、しなやかな口当たりと

長続きする余韻が特徴。

前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

### 《白ワイン》 キュヴリエ ブラン 2015

ソーヴィニヨンブラン 100%

ボルドーのソーヴィニオン・ブランらしい、余韻まで新鮮な

フルーツ感と口当たりの良さを持つ辛口の白ワイン。

シトラスや白桃、ハーブに、フローラルの香りが伴い

一層華やかな印象。

### 《赤ワイン》 コトー・ブルギニオン 2015 フェルナン&ローラン・ピヨ

ガメイ 80% / ピノ・ノワール 20%

10ヶ月ほど古樽で熟成させる。芳しいバラの香りに厚みのある香味。

酒質は非常になめらかで抜群。軽くフルーティでのご越しがよく、

タンニンが繊細な赤ワイン。



ソムリエ 小峰 崇

## ◆レストラン「ア ビエント」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内) 渋谷エクセルホテル東急 25 階

◆お客様のご予約・お問い合わせ先 TEL:03-5457-0132 (ア ビエント直通)



「ア ビエント」店内



ホテル外観

### 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