

2017年10月16日

## 地上 100メートルのレストラン「ア ビエント」 天空のフレンチダイニングで愉しむクリスマスメニュー

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、期間限定のクリスマスメニューをご用意いたします。大切なクリスマスが思い出深いものとなりますようシェフが心をこめて作るコースは、食材、味わい、盛り付けすべてにこだわった特別メニューとなっております。

また、眺望・雰囲気はもう一つのご馳走といえるでしょう。ホテル最上階に位置する「ア ビエント」からは、窓の外に新宿副都心や恵比寿・品川方面、横浜方面も遠くに望むことができます。渋谷の中心地にありながら街の喧騒を離れた“天空のフレンチダイニング”で、大切な方と素敵なクリスマスのひとときをお過ごしください。



### ■クリスマスディナーコース

オマール海老、国産牛フィレ肉、フォアグラなど、こだわりの食材をクリスマスならではのアレンジに仕立てるコース料理です。リースのような前菜は、鮑、キャビア、ウニなどの魚介のサラダを野菜で色付けしたクリスマスカラーのソースでお召し上がりいただきます。料理は古典のフレンチや南仏由来のものを、シェフ・館野利弘がクリスマスをイメージしたアレンジで美しく仕上げしております。前菜から、パティシエが手掛けるデザートまで、聖なる夜にふさわしく、見た目も味わいも、きつとご満足いただけることでしょう。

【期間】 2017年12月16日(土)～12月25日(月)

【時間】 17:30～23:00 (ラストオーダー 22:30) ※要予約

※23日、24日は下記のご利用とさせていただきます。

・1部 17:30 または 18:00～      ・2部 20:00 または 20:30～

【料金】 18,000円    窓際席 22,000円    個室 28,000円(22日～25日のみ)

【メニュー】<前菜> リース仕立ての魚介のサラダ クレームデュバリーとキャビア ノエルカラーのソースで

<温前菜> パンタードのポジャルスキ風 シリアルのリゾットとともに

<魚料理> オマール海老のオーフル ブッシュドノエルに見立てた帆立貝のムースを添えて  
栗風味のオマールのジュ

<肉料理> 国産牛フィレ肉のグリエ ソッカで包んだフォアグラ添え ソースマディラ

<デザート> シェフパティシエによるノエルデセール、ミニャルディーズ(小菓子)、食後のお飲みもの



シェフ 館野利弘



クリスマスディナー 魚料理



「ア ビエント」 ホール席

### ■クリスマスランチコース

カラフルな前菜からスタートするランチコース。贅沢な食材をクリスマス仕立てでご用意いたします。サラダビュッフェもご利用いただき、ご家族やご友人と気軽にクリスマスの雰囲気味わっていただける内容となっております。

【期間】 2017年12月9日(土)～12月25日(月)

【時間】 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:00)

【料金】 5,800円

【メニュー】<前菜> ノルウェーサーモンのマリネと野菜のテリーヌ トマト風味のアンショワイヤード

<魚料理> オマール海老と帆立貝のポワレ アプリコットのコンフィチュール オリエンタルなアメリカーナ

<肉料理> 豪州産牛フィレ肉のロティ フォアグラ添え マディラソース

<デザート> シェフパティシエによるノエルデセール、食後のお飲みもの

\* サラダビュッフェもご利用いただけます。



クリスマスランチ 前菜



サラダビュッフェ

※ ランチ、ディナーとも食材の状況によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

※ 表記の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※ 写真はイメージです。

### ◆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)

### 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