

2018年1月31日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」&レストラン「ア ビエント」
「ひなまつり」をテーマにした限定ランチコースのご案内
2018年2月1日(木)～3月3日(土)

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、2018年2月1日(木)～3月3日(土)の期間、25階の日本料理「旬彩」およびフレンチレストラン「ア ビエント」にて、ひなまつりをイメージした限定ランチメニューを販売いたします。

このたびご用意するのは、桃の節句を表現した華やかな料理の数々です。ひなまつりの伝統を重んじ、ちらし寿司や蛤、菱餅、あらねなどこの日に食べると縁起が良いとされる料理や食材に、お店ごとのアレンジを加えてお出します。

女性のための節句ですから見た目にもこだわり、柔らかな色合いや可愛らしい食器を用いて、ときめきを感じていただけるような盛り付けにいたしました。窓の外に広がる地上 100 メートルからの東京の景色を眺めながら、ご家族やご友人と思い出に残る素敵なひとときをお過ごしください。



日本料理「旬彩」 ひなまつり御膳 イメージ



レストラン「ア ビエント」 ひなまつりランチ イメージ

●ひなまつりメニューの概要（「旬彩」「ア ビエント」共通）

【期間】 2018年2月1日(木)～3月3日(土)

【時間】 11:30～15:00（ラストオーダー 14:00）

【場所】 渋谷エクセルホテル東急 25階

住所: 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷マークシティ内

◆ひなまつり御膳 / 日本料理「旬彩」

ひと足早く春を感じていただける料理が小さな器で菱形のプレートにところ狭しと並びます。「色々なものを少しずつ召し上がっていただけるように」と料理人が考案した、ひなまつり御膳ならではのスタイルです。先付けからちらし寿司まで盛りだくさんの料理は、目でも舌でもお楽しみいただける内容で、また春を感じさせる盛り付けは華やかで、きっと多くの女性に喜んでいただけることでしょう。

【献立】

先付け	桃花百合根すりながし 桜の塩漬け ピースピュレ
ひな飾り盛り	季節の浸し 有馬じゃこ 白豆蜜煮 金目鯛西京焼き 市松蒲鉾 鶏鉄扇 菱餅 玉すだれ 三色団子 鯛雲ぼん酢和え うるいと鮪 辛子酢味噌かけ 蛸柔らか煮 助子含ませ 蚕豆黄身射込み 筍土佐煮 才巻き 蒟 蛤 刺身湯葉 雲丹醤油掛け くこの実 南瓜饅頭 花あられ揚げ
箱ちらし寿司	花ちらし 金糸玉子 でんぶ 穴子 帆立 海老 ロマネスコ 花びら百合根 蕨
留碗	赤だし汁
デザート	桜のムース

【料金】 4,300 円 * サービス料、消費税込み

【ご予約・お問い合わせ先】 日本料理「旬彩」 TEL:03-5457-0131

* 数に限りがございます。

◆女性限定 ひなまつりランチ / レストラン「ア ビエント」

ひなまつりのイメージをフレンチで表現しました。鴨のロティや生ハムなどフレンチのシェフならではのアイデアで作る手毬寿司や、菱餅を思わせる赤・緑・黄色の3色マスタードなど、散りばめられたひなまつりの要素を探しながら召し上がっていただくのもこのコースの楽しみ方のひとつです。またメインディッシュにはオマール海老と牛フィレ肉の両方をご用意いたします。ドレッシングやトッピングが豊富なサラダビュッフェもご利用いただけますので、“ベジタブルファースト”を心がけている女性にとっても嬉しいランチメニューです。

【メニュー】

前菜	・フレンチ手毬寿司 ・お花見立てのカルパッチョ ベトラーヴのジュレ ・蛤のフラン 小海老と筍添え ・パテドカンパーニュ 菱餅カラーのマスタードで
スープ	本日のスープ
魚料理	オマール海老のアメリカーナ 黄桃のコンフィチュールとバルサミコレデュクション
肉料理	牛フィレ肉のオーフル チーズ風味のソッカを纏わせて マディラ酒香るソース
デザート	シェフパティシエによるデザート

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。

【料金】 3,800 円 * サービス料、消費税込み

【ご予約・お問い合わせ先】 レストラン「ア ビエント」 TEL: 03-5457-0132

* 1 日限定 20 食 * 女性限定

※ 両メニューとも食材等の都合により、メニュー内容等が変更になる場合があります。



日本料理「旬彩」店内



レストラン「ア ビエント」サラダビュッフェ



渋谷エクセルホテル東急 外観

最上階に「旬彩」と「ア ビエント」がございます。

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

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: e.suda@tokyuhotels.co.jp