

2018年2月16日

フランスに伝わるイースターの文化を身近に感じられるコース
“Déjeuner de Pâques ～イースター・ランチ～”を販売！
2018年3月4日(日)～4月1日(日)

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3月4日(日)～4月1日(日)の期間、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて、イースターがテーマのコース「Déjeuner de Pâques ～イースター・ランチ～」を販売いたします。



フランスでイースターは Pâques(パック)と呼ばれます。キリストの復活と、冬が明けて春が訪れたことを祝い、家族や友人とご馳走を食べて祝う大切な祭日だそうです。この日に食べる料理は日本でも知られているイースターエッグやチョコレートの他にも様々なものがあり、“復活祭の仔羊”と呼ばれる羊料理や、プロヴァンス地方のハムのリエットなど、地域ごとの伝統料理も存在します。「ア ビエント」ではそんな祝祭の文化や楽しい雰囲気を感じていただけるよう、シェフが趣向を凝らした料理が並ぶランチコースをご用意します。

前菜は Pâques(パック)にちなんだ料理 4 種類の盛り合わせ。コンソメ香るカニ入りフランを詰めた「イースターエッグ」やブルゴーニュ地方の郷土料理「ジャンボン・ペルシエ アビエントスタイル」、4 月の魚という意味の「ポワソングブリルに見立てたサーモンのフィユテ」、仔羊をペースト状にした「アニョリエット」が並びます。伝統を重んじながらも食べやすさや見た目の楽しさにも気を配ったシェフこだわりのラインナップです。コースはこの後、スープとメインディッシュ、デザートへと続きます。今年のデザートは卵形のチョコレートの中に、旬の苺を使った甘酸っぱいムースと、豊かなコクと甘さが特徴の練乳クリームを乗せた可愛いひと品です。

地上 100メートルから望む景色は、新宿副都心や恵比寿・品川方面などを一望することができます。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、春の足音を感じるランチタイムをお過ごしください。

《 概 要 》

【名称】 Déjeuner de Pâques ～イースター・ランチ～

【期間】 2018年3月4日(日)～4月1日(日)

【時間】 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:00)

【料金】 3,800円 *消費税・サービス料込み

【メニュー】 <前菜4種> イースターエッグ

ジャンボン・ペルシエ アビエントスタイル

ポアソンダブリルに見立てたサーモンのフィユテ

アニョリエット

<スープ> 本日のスープ

<魚料理> オマール海老のアメリカヌ 春キャベツとともに
または

<肉料理> 豪州産牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース

アスパラガスのカルボナーラ仕立てを添えて

<デザート> シェフパティシエによるデセール、ミニタルディーズ(小菓子)

<食後のお飲みもの> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

* サラダビュッフェもご利用いただけます。

【限定数】 1日限定 20食

* 同期間、ディナータイムにも「イースター」をテーマにしたシェフおすすめコース

“Menu de Pâques ～ムニュ・ド・パック～” と、シャンパンやワインとのペアリングプランをご用意いたします。



サラダビュッフェ イメージ



“Menu de Pâques” 魚料理とシャンパン

◆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

◆お客さまのご予約・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

須田 瑛子(すだ えいこ)・石井 舞(いしい まい)

〒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