

2015 年 3 月 18 日

2015 年 4 月 ホテル開業 15 周年記念 期間限定！お得なレストラン企画のご案内

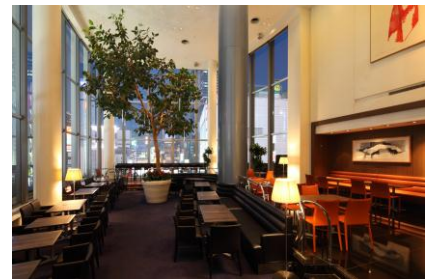
渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原英明〕は、2015 年 4 月 7 日（火）、開業 15 周年を迎えます。2000 年春、渋谷の新たなランドマークとして誕生した「渋谷マークシティ」の上層階に位置し、地上 100 メートルの眺望が楽しめるレストランとして 15 年間営業してきたフレンチレストラン「ア ビエント」と日本料理「旬彩」。同じく 15 年間、渋谷駅から直結するラウンジとして多くの方にご利用いただいている「エスタシオン カフェ」。この 3 店舗からお客様へ感謝の気持ちをこめて、さまざまな企画をご用意いたしました。



レストラン「ア ビエント」



日本料理「旬彩」



ラウンジ「エスタシオン カフェ」

■レストラン「ア ビエント」&日本料理「旬彩」 共同企画 ①

【期間】 2015 年 3 月 1 日（日）～ 5 月 31 日（日）

【内容】 いずれかのレストランでランチまたはディナーをお召上がりいただき、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で 5 組 10 名様に、ペアお食事券をプレゼントいたします。

■レストラン「ア ビエント」&日本料理「旬彩」 共同企画 ②

【期間】 2015 年 4 月 1 日（水）～4 月 30 日（木）

【内容】 ホテル開業日の 4 月 7 日が誕生日で、いずれかのレストランでランチまたはディナーをご利用の方にアニバーサリーケーキ（ホールケーキ）をプレゼントいたします。

【予約】 ご利用の前日 15 時までに要予約。ご予約時、「開業記念日プラン」とお申し付けください。

※当日、お誕生日を証明できるものをご提示ください。

■レストラン「ア ビエント」&日本料理「旬彩」 共同企画 ③

【期間】 2015 年 4 月 1 日（水）より

【内容】 2000 年（ホテル開業年）のヴィンテージワイン販売

ソムリエが厳選したワインを数量限定で特別価格にて提供させていただきます。

グラスを傾けながら 15 年前の“あの頃”に想いを馳せてみてはいかがでしょうか。

・シャンパン Cuvee saint vincent blanc de blanc 2000

ボトル 25,500 円 / グラス販売なし

・白 Meursault charmes 2000

ボトル 22,800 円 / グラス 3,300 円

・赤 Ch.Calon Segur 2000

ボトル 28,400 円 / グラス 4,000 円

※数量限定につき、売切れ時販売終了。



アニバーサリーケーキ イメージ



2000年ヴィンテージワイン

■レストラン「ア ビエント」

【内容】シェフおすすめコース ～開業 15 周年スペシャル

月替わりのコース。4 月はシェフ・館野がお客様のご愛顧に感謝の気持ちをこめて、メバルや骨付き仔牛肉、ホホワイトアスパラガスなど贅沢な食材を使用してご用意いたします。

【期間】2015 年 4 月 1 日(水)～4 月 30 日(木)

【時間】ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00) / ディナー 17:30～23:00(L.O.22:30)

【料金】8,500 円 (ランチ・ディナーとも)

【メニュー】<前菜> ホホワイトアスパラガスと魚貝類のサラダ仕立て

<温前菜> フォアグラのポワレ トリュフ風味のマディラソース

<魚料理> メバルのポーピエット仕立て 彩り野菜とタップナード添え

<肉料理> シャロレー仔牛背肉のロティ モジェットのブレゼーとジユドブッフ

<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

※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。



前菜 イメージ



肉料理 イメージ

■日本料理「旬彩」

【内容】 雅会席 ～開業 15 周年スペシャル

月替わりの献立で人気の夕食会席。4 月は調理長・齋藤が吟味した高級食材や、通常より品数を増やして提供する贅沢な内容をご用意いたします。

【期間】 2015 年 4 月 1 日(水)～4 月 30 日(木)

【時間】 17:30～23:00 (L.O. 21:00)

【料金】 8,500 円

【献立】<前菜> 天豆白利休和え 根三つ葉・青柳酢味噌掛け 若鮎山椒煮 姫さざえ 養老巻海老

<吸物> 油目葛打ち・蜆汁仕立て 五山竹 独活 芹 天・土筆

<造里> 本日のお造里三種盛り あしらい一式

<焼物> きんき一夜干し 木の芽卸し はじかみ 酢橘

<煮物> 飯蛸桜煮 新馬鈴薯 ぜんまい信田煮 青味

<凌ぎ> 本日の白身の一口飯

<進肴> あか牛青朴葉・金山時味噌 本日の野菜

<食事> 竹の子御飯

<香物> 本日の漬けもの

<留椀> 赤出し汁

<水菓子> メロン

※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。



「雅会席 ～開業 15 周年スペシャル」イメージ

■ラウンジ「エスタシオン カフェ」①

【内容】 開業 15 周年スペシャルケーキ “Rose Chocolat Blanc”

開業 15 周年を記念してパティシエ・磯谷が作るアニバーサリーケーキ。ホワイトチョコムースの中に薔薇とフランボワーズのゼリーを閉じ込めた小さなホールケーキです。

【期間】 2015 年 4 月 1 日(水)～4 月 30 日(木)

【時間】 10:00～24:00 (L.O. 23:30)

【料金】 ケーキ単品 700 円 ケーキセットは次項参照。

■ラウンジ「エスタシオン カフェ」②

【内容】開業 15 周年スペシャルケーキセット

“Rose Chocolat Blanc” を含むお好みのケーキとお飲み物のセット。

期間限定でコーヒー、紅茶、ハーブティーの他、特別にアルコール類もお選びいただけます。

【期間】2015 年 4 月 1 日(水)～4 月 30 日(木)

【時間】10:00～24:00 (L.O. 23:30)

【料金】1,500 円

■ラウンジ「エスタシオン カフェ」③

【内容】開業 15 周年スペシャル オリジナルハーブティー缶販売

エスタシオン カフェの女性スタッフが考案に参加したオリジナルハーブティー『Sweet Oasis』

(10 種のハーブと 8 種のフルーツをブレンド)をスペシャル缶で店頭販売いたします。

【期間】2015 年 3 月 21 日(土)より

【時間】8:00～24:00

【料金】1,000 円

※数量限定につき、売切れ時販売終了。



“Rose Chocolat Blanc”



オリジナルハーブティー缶

※ 表記の料金にはすべてサービス料・消費税が含まれております。(ハーブティー缶は消費税込み)

◆お客様のご予約・お問い合わせ先

レストラン「アピエント」 TEL : 03-5457-0132

日本料理「旬彩」 TEL : 03-5457-0131

ラウンジ「エスタシオン カフェ」 TEL : 03-5457-0133

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)

〒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: s.takada@tokyuhotels.co.jp