



2024年2月1日

春を告げる華やかなミモザとフレンチの心躍るコラボレーション
『シェフのおすすめコース～ミモザ祭り 2024～』
2024年2月1日（木）～3月7日（木）



公式ウェブサイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/63656/index.html>

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区、総支配人:渡邊 昇一郎〕では、ホテル最上階のレストラン「ア ビエント」にて人気のディナーコース「シェフおすすめディナー」を「ミモザ祭り」をテーマにアレンジし、約1か月間の期間限定コースで提供いたします。

フランスで春先に花を咲かせるミモザは春を告げる花と言われており、毎年フランス各地では黄色いミモザの花を投げ合い、フラワーパレードが練り歩く「ミモザ祭り」が催されています。また、イタリアでは3月8日の「国際女性デー」が「ミモザの日」と呼ばれ、男性が女性にミモザの花を贈るのがならわしです。同店ではこの特別な日をお祝いして、ミモザ祭りをイメージしたシェフのオリジナリティが光る華やかなディナーコースを提供いたします。

また3月初旬から国際女性デーに向けた約1週間はア ビエント店内がミモザの花で彩られ、いち早く渋谷の中心で春を感じることができます。

地上100メートルからの眩い夜景とともに、遠く離れた南仏に想いを馳せながら、目にも鮮やかな早春のディナーをお楽しみください。

《概要》

- 【名 称】シェフのおすすめコース
～ミモザ祭り 2024～
- 【販売期間】2024年2月1日（木）～3月7日（木）
- 【提供時間】17:30～21:30（L.O. 20:00）
※毎週火曜日はディナー定休
- 【店 舗】レストラン「ア ビエント」
渋谷エクセルホテル東急 25 階
- 【販売料金】10,000 円





【コース内容詳細】

<冷前菜>

本日のお魚のカルパッチョ サーモンのムース タブレのココット
ト ミモザのイメージで

<温前菜>

鶏モモ肉のコンフィ レモンクリームソース ミモレットを添えて

<魚料理>

鮫鱈のポワレと白菜のソテー サフラン香る貝類のマリニエールをソースにして

<肉料理>

国産牛コース肉のロティ 赤ワインソース ミモザサラダと金柑のコンポート

<デザート>

パティシエによるデセール

小菓子、コーヒー、紅茶またはハーブティー

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

お客さまのご予約・お問い合わせは、お電話またはインターネットで承ります。

レストラン「ア ビエント」直通 03-5457-0132 (受付時間 11:30~21:00)

インターネット予約はこちらから▽

[https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve?menu_lists\[\]=603a041b591166000e921287](https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve?menu_lists[]=603a041b591166000e921287)

«渋谷エクセルホテル東急 概要»

客室数 408 室、レストラン 3ヶ所、宴会場 4ヶ所。

【所在地】東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

【アクセス】

(電車) JR、東京メトロ銀座線・半蔵門線・副都心線、
東急東横線・田園都市線「渋谷駅」直結
京王井の頭線「渋谷駅」直上

(空港) 羽田空港より直行リムジンバスで約 40~60 分
/「渋谷マークシティ」行きをご利用ください

【TEL】03-5457-0109 (代表)

【公式ウェブサイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/>



<掲載に関するお問い合わせ先>

東急ホテルズ渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス
渋谷エクセルホテル東急 パブリックリレーションズ 金澤 ゆき子
〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp