

2024年3月1日

春の女神の到来を目と舌で感じるフレンチコース  
『Déjeuner Mignon (デジュネ ミニョン) ～イースター～』  
2024年3月1日(金)～3月31日(日)



公式 WEB サイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/plan/114638/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、お肉とお魚の両方が楽しめる季節のランチコース「Déjeuner Mignon (デジュネ ミニョン)」をイースター（復活祭）バージョンにアレンジし、1 か月間の期間限定コースで提供いたします。

イースター（復活祭）はイエス・キリストの復活をお祝いするキリスト教のお祝い事です。毎年「春分の日の後にやってくる満月の日の次の日曜日」と定められ、今年 2024 年のイースターは 3/31（日）となります。

フランスではこのイースターの時期を「Pâques（パック）」と呼び、春の到来を家族でご馳走を食べてお祝いする風習があるそうです。桜のつぼみがふくらみはじめた東京・渋谷でも春到来のお祝いの雰囲気を感じたい。ただ、イースターにかかせない“生命の象徴”とされる卵や“豊穡と繁栄の象徴”であるうさぎをモチーフに、旬の食材を活かした色鮮やかで滋味豊かなランチコースをお届けいたします。ソムリエが考案した春限定の爽やかなオリジナルカクテルと一緒に楽しみください。

渋谷の街が一望できるレストラン「アビエント」で、絵画のような盛り付けのお料理の数々に舌鼓を打ちながら、春の女神の到来を感じてください。

## 「概要」

【名称】Déjeuner Mignon (デジュネ ミニョン) ～イースター～

【販売期間】2024年3月1日(金)～3月31日(日)

【提供時間】11:30～15:00 (L.O. 14:00)

【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】5,500 円

【コース内容詳細】

<前菜>

ア ビエント特製 春のメリメロサラダ ～お好みのヴィネグレットで～

<スープ>

クリーミーな人参のポタージュ

<魚料理>

本日のお魚のポワレとデビルエッグ

オリーブ ケッパー トマトのソースとバルサミコ

<肉料理>

国産牛ロース肉ロティ マディラワインのソース

イースターバニーのガレットを添えて

<デザート>

パティシエによるデザート

小菓子、コーヒー、紅茶またはハーブティー

【春の季節限定カクテル】



■さくらカクテル 1,300 円

グレープフルーツリキュールに桜のジュレを沈めた香り豊かな大人カクテル

■ストロベリー・イージーミックス 1,300 円

ストロベリーとグレープフルーツのリキュールをトニックウォーターで割った  
甘酸っぱい春の味



※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\[\]=609b7aff6186e000a9fc006](https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve?menu_lists[]=609b7aff6186e000a9fc006)

<ご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. 03-5457-0109 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp