

2016年3月28日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
『美食オーストラリアディナー』 オーストラリアの豊かな食材をフレンチに…
2016年4月1日(金)～4月28日(木)

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、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて2016年4月1日(金)～4月28日(木)の期間、ディナータイムにオーストラリアの食材を生かした『美食オーストラリアディナー』を販売いたします。



オーストラリアの広大な国土の自然な環境の中で生産された食材とワインを使用し、「ア ビエント」ならではのコース料理に仕上げました。コースの内容は前菜、メイン料理、デザート の 3 品。そしてそれぞれに合うオーストラリアワインをグラスで 1 杯ずつ提供いたします。

前菜で使用するオーストラリアの食材はタスマニアサーモン、人参、玉葱、クリームチーズです。サーモンをマリネとリエットの 2 種類の調理法で仕上げ、サーモンと相性のよいアボカドと、大根、人参などの野菜を合わせた料理になります。菜の花のソースとグレックを使って、お皿にオーストラリアの花「クアラップベル」を描きました。

合わせるワインは「ミトロ ジェスター ヴェルメンティーノ」をご用意いたします。オーストラリアで最も緑豊かなワイン産地と云われるマクラーレンヴェイルのヴェルメンティーノ 100%ワインには、タスマニアサーモンと共通した“ミネラル感”があり、爽やかな香りととのバランスによって生まれる相乗効果により、味わいが一層広がります。



前菜と白ワイン



メインの肉料理と赤ワイン

メイン料理ではオーストラリアのラム肉とオリーブオイル、じゃがいもを使用しております。オーストラリアの国民食はミートパイであることから、フレンチの技術を取り入れたパイ包み焼きをご用意いたします。ラム肉の芳醇な香りと日本の蒟の薑、八丁味噌の香りが絶妙なバランスで、オーストラリアと和の融合を表現した料理となりました。

ワインは「サレーナ カベルネソーヴィニオン」をご用意いたします。柔らかく上品な香りと味わいを持つラム肉と、独特な苦味を持つ蒟の薑、コクのある八丁味噌に、果実味豊かで凝縮感があり、なめらかなタンニンを持つこのワインが最高のマリアージュを醸し出します。

デザートに使用したオーストラリアの食材は、クリームチーズ、アーモンド、クルミ、マカダミアナッツ、ピスタチオです。本年、エアーズロックで開催するイベント「フィールドオブライト」のイメージで球体のメレンゲを作り、その中にさまざまなオーストラリア食材と、フルーツのコンポート、葛餅などを合わせて入れた個性豊かなデザートとなりました。

デザートワインには西オーストラリア最大最古と云われる「サンダルフォード」の甘口ワイン「レイトハーベスト」を。グラスから立ち込めるトロピカルな香りとバランスのとれた酸が、メレンゲの中のナッツとミルクィなクリームチーズと上手く調和しています。同じワインを、やはりメレンゲの中に入れるイチゴとキウイのコンポートにも使用しました。



デザートと白ワイン



「ア ビエント」店内

《 概要 》

【名称】 美食オーストラリアディナー

【期間】 2016年4月1日(金)~4月28日(木)

【時間】 17:30~23:00 (ラストオーダー 22:30)

【料金】 7,500円 (消費税・サービス料込み)

* 料金に含まれるもの

前菜、メイン料理、デザート、グラスワイン各1杯

【メニュー】 <前菜> サーモン、アボカド、彩り野菜のガレット仕立て クアラップベルをイメージして

《ワイン》 ミトロ ジェスター ヴェルメンティーノ

<メイン> オーストラリア産ラム肉と蒟の薑のパイ包み焼き マデラソースで

《ワイン》 サレーナ カベルネソーヴィニオン

<デザート> メレンゲに包まれたオーストラリア産クリームチーズとナッツのアイス

マスカルポーネクリームと白ワインでコンポートした苺とキウイ

《ワイン》 サンダルフォード ワインメーカーズ レイトハーベスト

<食後のお飲み物> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

※予約制(前日まで)

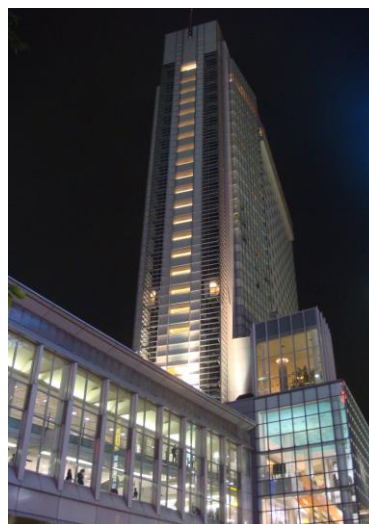
◆レストラン「ア ビエント」

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

◆お客様のご予約・お問い合わせ先 TEL:03-5457-0132（ア ビエント直通）



「ア ビエント」店内



ホテル外観

オーストラリア大使館主催イベント



Australian Government
Australian Trade Commission



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