

2016年6月22日

新・料理長 白幡 健 就任記念  
京都の食材を織り込んだスペシャルディナー「SHIRAHATA イマージュ」  
2016年7月1日(金)～9月30日(金)

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〕に本年4月、料理長として白幡 健(しらはたけん)が着任いたしました。白幡はレストランや宴会場でのパーティーメニューなど、ホテルで提供する料理全般をプロデュースいたします。そこでこの度、新・料理長就任を記念いたしまして、レストラン「ア ビエント」においてスペシャルディナーコースを販売することになりました。期間は7月1日(金)～9月30日(金)の3ヶ月間です。



三輪そうめんを使ったアミューズ と前菜



料理長・白幡 健

白幡は、渋谷エクセルホテル東急着任前は京都東急ホテルの総料理長に就いており、約9年間でさまざまな食のイベントを実施してまいりました。その中で培った京都の食材の知識や人脈を生かし、今回はあえてフレンチレストランにて、京都や和のイメージが強い食材を織り込んだメニューを提供いたします。これまでの「ア ビエント」にはなかったこのディナーコースは、白幡のこだわりが凝縮した個性豊かなスペシャルメニューとなっており、これを料理長・白幡の渋谷着任記念メニューといたします。

このコースのこだわりポイントをいくつか挙げるとすると、まずは食材のチョイスです。アミューズに使うのはお馴染みの“三輪そうめん”です。これを冷製細麺パスタのカッペリーニのように仕立てております。前菜では鳴き砂で有名な琴引浜の“藻塩”で磯の香りを微かに感じるマイルドな味わいを演出。温前菜のフォアグラのソテーは“生八橋”でふわり包み、梅の香りのロースト野菜を添えた上に京都から取り寄せた“唐辛子おじゃこ”でピリッとアクセントをきかせて

おります。メインの肉料理には“賀茂茄子”を合わせますが、これは京野菜の第一人者とも言われる京都市上賀茂の田鶴 均氏の農園で採れたものが入る予定です。これは白幡が京都在任中に得た人脈によるものと言えます。

もう一つのポイントとしては個性豊かな調理法が挙げられます。例えば魚料理には細かく刻んだ野菜のラタトゥイユを下に敷き、これにパルメザンチーズを合わせ、上から温かいコンソメスープをかけることによってミネストローネのような味わいになります。これはお客様にライブ感と、食べ進むに従って生まれる味わいの変化を楽しんでいただきたいという白幡の思いがこめられた一品となります。



魚料理はミネストローネ風に

このように食材、調理法とも白幡のこだわりと気持ちが凝縮されたディナーコース「SHIRAHATA イマージュ」は、この夏限定のスペシャルメニューです。この機会にぜひご賞味ください。

#### 《 概要 》

【名称】 ディナーコース「SHIRAHATA イマージュ」

【期間】 2016年7月1日(金)～9月30日(金)

【時間】 17:30～23:00 (ラストオーダー 22:30)

【店舗】 渋谷エクセルホテル東急 25階 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

【料金】 12,000円 (消費税・サービス料込み)

#### 【メニュー】

<アミューズ> 海老の香り漂う三輪そうめんのカップペリーニ仕立て 野菜のクーリと共に

<前菜> 蛤の柔らかいジュレ 魚介の炙り焼きと雲丹添え セロリ薫るパルマンティエ

<温前菜> フォアグラのソテー生八橋包み 梅酒風味のブルブランソース

梅の香りのロースト野菜添え 唐辛子おじゃこと抹茶の泡のアクセント

<魚料理> 海老のすり身を包み込んだスズキのロースト パルメザン風味 夏野菜のミネストローネ

<肉料理> 国産牛ロース肉のグリエ 賀茂茄子のブレゼとブロッコリーのムース添え シトロンコンフィソース

<デザート> パティシエによるデザート

<小菓子>

<食後のお飲み物>

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

◆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)

◆白幡 健 プロフィール

1964年 東京生まれ。

1987年 キャピトル東急ホテルに入社。

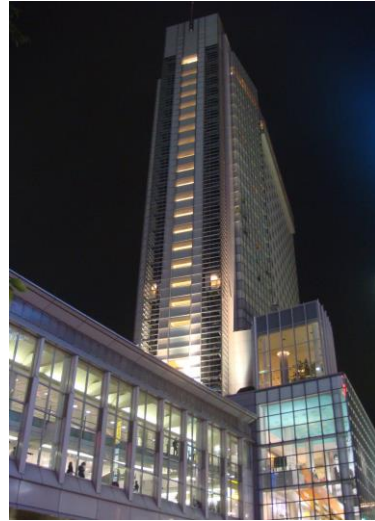
2006年5月 メインキッチンシェフに就任。

同年12月 キャピトル東急ホテル建て替えによる閉館に伴い、京都東急ホテル総料理長に就任。

2016年4月、渋谷エクセルホテル東急料理長に就任し、現在に至る。



「ア ビエント」店内



ホテル外観

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)・須田 瑛子 (すだ えいこ)

〒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