

2016年9月20日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
“モンマルトルのブドウ収穫祭”特別ディナー シャンパン・ワインのフリーフロー付き
2016年10月1日(土)～10月31日(月)

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10月1日(土)～10月31日(月)の期間、フランスの“モンマルトルのブドウ収穫祭”にちなんだディナープランを販売いたします。



フランス・パリ北方のモンマルトルの丘では、毎年10月の第2週末の3日間、その年のブドウの収穫を祝って、盛大なお祭りが行われています。それにちなんで10月の1ヶ月間、レストラン「ア ビエント」ではシャンパンとフランス産ワインが飲み放題で楽しめる期間限定ディナープランをご用意いたしました。

料理はシェフ・館野利弘による全5品のコース。ところどころに今回のテーマであるブドウをあしらっておりますが、基本は伝統的なフレンチを現代風にアレンジした料理で、全体的にワインに合う内容になっております。

フリーフローで楽しめるシャンパン、ワインは「ア ビエント」の女性ソムリエが料理とのマリアージュで本当にお勧めできるものをラインナップいたしました。



温かい前菜とシャンパン



魚料理と白ワイン

例えば前菜に合わせたシャンパンは「ポメリー」のこの秋限定のもので、シャルドネ 100%のブランドブラン。ヴィネグレットの効いた冷たい前菜、キジハタのカルパッチョにはもちろんのこと、温かい前菜「フォアグラのポワレ」に添えた、同じシャルドネ種のコンフィチュールと是非マリアージュしていただきたい逸品です。

白ワイン「ヴィレ・クレッセ」は生き生きとしてフレッシュな印象ながらまろやかな一面もあり、雲丹を乗せた熱々の舌平目と合わせていただきたいワインです。舌平目の中に隠れたハーブ、ヴェルヴェーヌのキリッと爽やかな香りと相乗し、心地よい香りが口いっぱい広がることでしょう。

赤ワイン「シャトー・ジョアナン・ベコ」は凝縮感溢れる果実味と繊細で上品なタンニンが心地よく、このワインの造り手が女性である為か、柔らかで丸みのある味筋が特徴です。柔らかな仔牛と合わせると料理に深みと骨格を与えるワインと言えるでしょう。シェフが 10 日以上煮込んだ 3 種類のソース、付け合わせとのマリアージュもお楽しみいただけます。



肉料理と赤ワイン



「ア ビエント」店内

またこの期間、レストラン入口や店内に、パリのフラワーアーティスト、エルベ・シャトラン氏プロデュースによる装花が施されます。フランス料理とワインとお花でフランスに思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

《 概要 》

【名称】 “モンマルトルのブドウ祭り”特別ディナー

【期間】 2016年10月1日(土)～10月31日(月)

【時間】 ディナータイム 17:30～23:00(ラストオーダー22:30)

【料金】 シャンパン・ワイン(赤・白)フリーフロー付き 12,000円
お食事のみ 8,500円 *消費税・サービス料込み

【メニュー】 《シャンパン》ポメリー フォールタイム シャンパーニュ エクストラドライ
(Pommery Falltime Champagne EX Dry)

<前 菜> キジハタの霜降りカルパッチョ フレッシュ青葡萄とビネグレットソース

<温前菜> フォアグラのポワレ シャルドネ風味のレーズンコンフィチュール
トリュフ風味のポムピューレと茸のアンフュジョン

《白ワイン》 ヴィレ・クレッセ (Vire-Clessé)

<魚料理> ソールの生ハーブ詰め グラタン仕立て 雲丹を乗せて

《赤ワイン》 シャトー ジョアナン・ベコ (Château joanin Becot)

<肉料理> 仔牛ロースのオーヴン焼き さつま芋のコンフィを添えて

<デザート> パティシエによるデセール

<ミニャルディーズ(小菓子)>

<食後のお飲み物> コーヒー・紅茶・ハーブティーより

※食材の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

◆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」シェフ・館野利弘



ソムリエール・吉川加奈子



「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