

2017年1月17日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
春の訪れを祝う“ミモザ祭り”ディナープラン 販売
2017年2月1日(水)～2月28日(火)

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2017年2月1日(水)～2月28日(火)の期間、フランスの“ミモザ祭り”にちなんだディナープランを販売いたします。



「ミモザ祭り」はフランスの南に位置するコートダジュールで1931年から続く花祭りです。地元で栽培した黄色いミモザの花を投げ合ったり、フラワーパレードを行ったりして春の訪れをお祝いしているそうです。

レストラン「ア ビエント」では、そんな華やかなお祭りのイメージと春が来てウキウキするような気分を、料理とドリンクのプランで表現しました。そこには、渋谷に居ながらにして南フランスの気分を味わっていただきたいというシェフとソムリエ達の気持ちがこめられております。

料理はシェフ・館野利弘によるコース料理。それに今回のテーマである「ミモザ」という名前のシャンパンカクテルが1杯付くプラン、更に、料理に合わせてソムリエが選んだシャンパーニュとワインをフリーフローでお楽しみいただけるプランなど2種類のドリンク付きプランをご用意しております。

《 概要 》

- 【名称】 ア ビエントのミモザ祭り～
- 【期間】 2017年2月1日(水)～2月28日(火)
- 【時間】 17:30～23:00(ラストオーダー22:30)
- 【料金】 ディナーコースのみ 8,500円
シャンパンカクテル「ミモザ」1杯付き 10,000円
シャンパンカクテル「ミモザ」1杯、シャンパーニュ・ワイン(白・赤)フリーフロー付き 12,000円
* 消費税・サービス料込み

【メニュー】

- ＜前 菜＞ 小烏賊と帆立貝のプロヴァンサル
- ＜温前菜＞ フォアグラのポワレ オレンジとフランボワーズのコンフィチュール
- ＜魚料理＞ 金目鯛のグリエ ブイヤベース風味のジュとソースヴェール ミモザサラダを添えて
- ＜肉料理＞ 国産牛バラ肉のドーブ ポムピューレとともに
- ＜デザート＞ シェフパティシエによるデセール、 ミニアルディース(小菓子)
- ＜食後のお飲みもの＞ 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あります。



＜前菜と白ワイン “キュブリエブラン”＞

烏賊の中には白身魚のムースが詰め込まれています。プリプリの帆立貝の下にはクスクスとトマトが。オリーブオイルとワインビネガーが効いた爽やかな味わいの前菜です。

この白ワインは非常に華やかで、余韻まで新鮮な果実味が楽しめます。トマトやオリーブ、にんにくを使った古典的なプロヴァンサルスタイルの料理と、ワインが持つシトラスやハーブなどの香りがよく絡みます。



＜魚料理とシャンパーニュ

“ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット”＞

脂ののった金目鯛を炙り焼きにしました。魚介のだしをぎゅっと濃縮したブイヤベース風味のソースと、パセリ、バジルをすり潰したソースヴェール、ミモザサラダが見た目にも春らしい料理です。

シャンパーニュは繊細な泡立ちでバランスのとれた典型的なスタイルのもの。フレッシュで爽快、しかも丸みのある味わいがソースと相乗して、ついすすんでしまいます。



＜肉料理と赤ワイン

“クローズエルミタージュ アラングライヨ”＞

低温調理で柔らかくした肉に白ワインの風味をそえてキレを出しました。「ア ビエント」の顔とも言えるデミグラスソースにはシェフのこだわりが詰まっています。クリーミーなじゃがいもと共に味わっていただきたい渾身のメイン料理です。

ワインは濃く深みのある色合いと豊富なタンニンが特徴的なフルボディ。肉の脂の甘みと、ワインが持つ芳醇な味わいが最高のマリアージュを生みます。



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

◆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

◆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

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