

2017年2月24日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」  
イースターをイメージしたランチ “Déjeuner de Pâques” を販売  
2017年3月20日(月) ~ 4月16日(日)

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、2017年3月20日(月)~4月16日(日)の期間、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて、イースターをイメージしたランチ「Déjeuner de Pâques」を販売いたします。



フランスではイースターは Paques(パック)と呼ばれ、キリストの復活と春の訪れを祝い、家族でご馳走を食べる祝祭だそうです。イースターエッグやチョコレートだけでなく、この日に食べる食材は地域ごとに受け継がれてきた伝統があるようで、“復活祭の仔羊”と呼ばれるラムや、ベリー地方に伝わる卵入りのパテ、プロヴァンス地方のハムのリエットなどがあるそうです。「ア ビエント」ではそんなあたたかく楽しい雰囲気イメージしたランチコースをご用意いたします。

前菜は Paques(パック)にちなんだ料理をひと皿に盛り付けます。「イースターエッグのイクラ乗せ」や「マリネサーモンとマスカルポーネのベリーヌ」、うずらの卵とラム、豚肉の「パテドパック」、草をついばむウサギが可愛いらしい「根菜のグレックとラパンのリエット」の4種からなる前菜は、伝統の食材を取り入れながらも食べやすさや見た目の楽しさを大切にしたいシェフのこだわりでできております。このほか、本日のスープとメインディッシュ、デザートへと続くこのコース。食後のお飲みものと共にお楽しみいただくミニアルディーズ(小菓子)には、真っ白な卵型のケースに入ったフランスヴァローナ社製イースターチョコレートをご用意いたします。

地上 100 メートルから望む景色は、新宿副都心や恵比寿・品川方面などを一望することができます。渋谷の中心地にありながら街の喧騒を離れた“天空のフレンチダイニング”で、春の足音を感じるランチタイムをお過ごしください。

《 概 要 》

- 【名称】 Déjeuner de Pâques ～イースター・ランチ～
- 【期間】 2017年3月20日(月)～4月16日(日)
- 【時間】 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:00)
- 【料金】 3,800円 \*消費税・サービス料込み
- 【メニュー】 <前菜4種> イースターエッグのイクラ乗せ  
マリネサーモンとマスカルポーネのベリース  
パテドバック  
根菜のグレックとラパンのリエット
- <スープ> 本日のスープ
- <魚料理> プティポワのヴルーテと帆立貝のプロシエット
- <肉料理> 仔牛のロティ ストロガノフ風
- <デザート> パティシエによるデセール、ミニアルディーズ(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  
\* サラダビュッフェもご利用いただけます。

【限定数】 1日限定 20食



サラダビュッフェ イメージ



ホテル外観

◆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

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

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