

2017年10月31日

地上 100 メートルのフレンチレストラン「ア ビエント」
晩秋から煌めきの季節に楽しむプラン “Champs-Élysées!～シャンゼリゼ～”
2017年11月1日(水)スタート

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11月1日(水)～12月15日(金)の期間、25階のフレンチレストラン「ア ビエント」にて、ディナーコースにソムリエ厳選のシャンパーニュとフランス産ワインを合わせたプラン“Champs-Élysées!～シャンゼリゼ”を販売いたします。



「ア ビエント」では「Menu Suggestions シェフおすすめコース」という名称で、シェフ・館野利弘による季節のディナーコースを提供しております。11月から12月中旬までは、深まる秋から初冬にかけての移りゆく季節感を味わう料理に、ソムリエが厳選したシャンパーニュとワインを合わせ、ペアリングコースとして販売いたします。料理とドリンクそれぞれを美味しく召し上がっていただく為に、アルコールの量に応じた3つのプランをご用意いたしました。ワインやシャンパンが好きでよく飲まれる方にはシャンパンとワイン(白・赤)のフリーフロープランを、料理に合わせて色々味わいたいけど、それほど沢山飲みたくないという方にはシャンパンとワイン(白・赤)が各1杯付くプランを、少し飲みたいという方にはシャンパン1杯またはワイン(白・赤)各1杯(ノンアルコールワインも有り)が付くプランなど、それぞれに応じたペアリングプランをお勧めいたします。また、お酒をまったくお飲みにならない場合は、お食事だけでも勿論お楽しみいただけます。

毎年11月半ばから始まるシャンゼリゼ大通りのイルミネーションのように煌き、華やぐ気持ちを、フレンチのコースとシャンパン・ワインのマリアージュが更に盛り上げることでしよう。

《 概要 》

- 【名称】 Champs-Élysées! (シャンゼリゼ)
- 【期間】 2017年11月1日(水)～12月15日(金)
- 【時間】 17:30～23:00(ラストオーダー22:30)
- 【店舗】 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

【料金】 ①10,000 円

グラスシャンパン 1 杯 またはワイン(白・赤)各 1 杯
または ノンアルコールワイン(白・赤)各 1 杯付き

②12,000 円

グラスシャンパン 1 杯、フランス産ワイン(白・赤)各 1 杯 計 3 杯付き

③13,500 円

シャンパン・フランス産ワイン(白・赤) フリーフロー付き

④お食事のみ 8,500 円 *すべて消費税・サービス料込み

【メニュー】

<前 菜> 鮪のタルタル 富山産白海老 アヴォカドのエミュルション

<温前菜> フォアグラのポワレ あんぼ柿のテリーヌとガストリックソース

<魚料理> 帆立貝のムースを纏ったサンピエールのムニエル

魚介のジュで炊いたブーランジェール風ポテトを添えて

<肉料理> 蝦夷鹿のロティ ヴァンルージュ香るフォンとセロリラヴのクーリ

<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。

【シャンパンとワイン】

<シャンパン> ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

<白ワイン> フォンカリユ ペイドック・シャルドネ キュヴェ・ド・ブリュ

<赤ワイン> コルビエール クレッシュェンド ドメーヌ・デュ・グラン・クレス

※この他、ノンアルコールワインもご用意しております。

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



シェフ 館野利弘



ソムリエ 小峰 崇



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