

2019年3月1日

春の到来を美味しく祝おう！

イースターをモチーフにしたランチコースを販売《1日20食限定》

2019年3月4日（月）～4月30日（火）



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人:八木 進午〕では、2019年3月4日（月）～4月30日（火）の期間、レストラン「ア ビエント」（25階）にて、イースターをモチーフにしたランチコースを販売いたします。

レストラン「ア ビエント」では、フランスの文化やシーズンにちなんだコースをご用意しております。フランスではこの時期、キリストの復活を祝うイースターをPâques（パック）と呼び、春の到来を家族でご馳走を食べてお祝いする風習があることから、日本でも近年注目されているイースターを美味しく味わうランチメニューをお届けいたします。

前菜は、生命や復活のシンボル“イースターエッグ”などを彩りよく飾った4種の盛り合わせを。スクランブルエッグとあわせたトマト風味のフランス・バスク地方の郷土料理「鳥の巣仕立てのピペラード」や、コンソメジュレとともに味わう「マリネサーモンとマスカルポーネムースのベリーヌ」、煮込んだ仔羊をアレンジした「仔羊とレンズ豆のテリーヌタブレを添えて」、オーロラソースでタマゴを惹き立たせた「小海老のカクテルとウフマヨネーズ」など、Pâques（パック）にちなんだ料理が見た目も楽しく並びます。コースはこの後、スープ、メインディッシュへと続き、デザートにはパステルカラーを基調としたデザート。タマゴ型の器には甘酸っぱい苺のムースや花の形のチョコレートを飾り、かわいらしいひと皿に仕上げました。この季節のメニューは1日20食のご用意です。

レストラン「ア ビエント」では、今後も季節感のあるメニューを提供してまいります。

《概要》

【名称】 Déjeuner de Pâques ～イースターランチ～

【期間】 2019年3月4日（月）～4月30日（火）

【時間】 11：30～15：00（L.O.14：00）

【店舗】 レストラン「ア ビエント」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 25 階

【料金】 4,000 円 *消費税・サービス料込み

【メニュー】 *サラダビュッフェ付き

<前 菜> ・鳥の巣仕立てのピペラード

・マリネサーモンとマスカルポーネムースのベリーヌ

・仔羊とレンズ豆のテリーヌ タブレを添えて

・小海老のカクテルとウフマヨネーズ

<スープ> 本日のスープ

<魚料理> オマール海老のオーフルと春キャベツのアンブーレ アメリケーヌソース
または

<肉料理> 豪州産フィレ肉のグリュイエールクルート焼き
トマトとローズマリー香るソース

<デザート> シェフパティシエによるデザート

<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ございます。

※写真はイメージです。

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



店内



サラダビュッフェ

<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

及川 敬洋（おいかわ たかひろ） ・ 石井 舞（いしい まい）

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0109 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp