

2022年2月14日

春を告げる黄色い花とマリアージュコースで過ごす華やかな夜
一夜限りのディナーイベント「ア ビエントのミモザ祭り 2022」
2022年3月8日（火）17：30より開催



公式ウェブサイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/plan/84244/index.html>

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区、総支配人:北村 裕二〕では、2022年3月8日（火）17：30より、レストラン「ア ビエント」（25階）にて「ミモザ祭り」をテーマにした特別ディナーイベント「ア ビエントのミモザ祭り 2022」（15,000円）を開催いたします。

フランスで春先に花を咲かせるミモザは春を告げる花と言われており、毎年フランス各地では黄色いミモザの花を投げ合い、フラワーパレードが練り歩く「ミモザ祭り」が催されています。また、イタリアでは3月8日の「国際女性デー」が「ミモザの日」と呼ばれ、男性が女性にミモザの花を贈るのがならわしです。同店ではこの特別な日をお祝いして、ミモザの花が散りばめられたお料理に、シャンパン（ジョセフ・ペリエシリーズ）3種の中から「キュヴェ・ロワイヤル ブリュット」のフリーフロー、「マグナム トゥ・ド・ブラン エクストラ・ブリュット」と「キュヴェ ジョセフィーヌ」のグラス各1杯がお楽しみいただけるマリアージュコースをご用意いたしました。

■メニュー内容

・ ミモザの絨毯に見立てた牛テールとレンズ豆のプレッセ ムータルドをアクセントにして
牛テールと人参、玉葱、レンズ豆をテリーヌにし、黄色いミモザサラダを散りばめました。マスタードをアクセントにお楽しみください。

・ 蛤と百合根のロワイヤル仕立て
まろやかな口当たりの洋風茶碗蒸し。蛤の出汁で旨味をしっかりと感じる逸品です。

・ キジハタのオープン焼き キャベツをソースにして ミモザサラダとサフラン風味の焼きリゾット
皮をカリッとオープンで焼いたキジハタに、爽やかな香り漂う黄金のサフランリゾット、ソテーしたキャベツと貝の出し汁を合わせたソースを重ねました。

・ 黒毛和牛フィレ肉のグリユとフォアグラのポワレ マディラワインのソース
インカのめざめのテリーヌとクルスティヤンを添えて
きめ細かでやわらかな肉質の黒毛和牛とフォアグラを合わせたロッシェニスタイル。ほんのり甘く濃厚なマディラソースを絡めながら芳醇な味わいをご堪能ください。

・ シェフパティシエ特製デザート
メレンゲシトロン オレンジとシャンパンのジュレ ヨーグルトのソルベを添えて
ジェノワーズとクリームチーズの土台に、レモンのクリームとメレンゲをミモザの花に見立てて絞りました。オレンジやレモンのコンフィチュールを鮮やかに飾り、後味すっきりソルベを添え仕上げます。

・ お飲み物 コーヒー、紅茶、ハーブティーのいずれか

■シャンパン内容

世界で高い評価を得る、フランス「ジョセフ・ペリエ」のシャンパン3種類をお楽しみいただけます。

・キュヴェ・ロワイヤル ブリュット (フリーフロー)

フローラルでフルーティー、ムースのように繊細で細やかな泡立ち。お祝いにピッタリのシャンパンです。

・マグナム トウ・ド・ブラン エクストラ・ブリュット (グラス1杯)

特別に厳選した100%のシャルドネワインの中から、さらに厳選したごく少量をブレンドしてつくられたエレガントなシャンパーニュ。フレッシュで複雑な味わいのシャンパーニュです。

・キュヴェ ジョセフィーヌ (グラス1杯)

創始者ジョセフ・ペリエの娘の名前を冠した最高級キュヴェ。香りは柔らかくフレッシュで、心地よい果実味と生き活きた味わいの完璧なバランスが特長です。

地上100メートルからの眩い夜景とともに、遠く離れた南仏に想いを馳せながら、満ち足りたひと時をお過ごしください。

渋谷エクセルホテル東急は今後も季節に応じた様々な企画の展開、多様なニーズに応えられる商品のご提供に努めてまいります。

《概要》

【 名 称 】 ア ビエントのミモザ祭り 2022

【 販売期間 】 2022年3月8日(火)

【 提供時間 】 17:30~21:00 (L.O. 19:30)

【 店 舗 】 レストラン「ア ビエント」渋谷エクセルホテル東急 25 階

【 料 金 】 15,000 円

(フルコース料理、シャンパン3種、サービス料10%・消費税10%込み)

※完全ご予約制です。(満席になり次第販売終了)

※社会情勢の変動により営業内容に変更が生じる可能性がございます。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※東京都の協力依頼に伴い、新型コロナウイルス陰性証明書(非感染証明書)の提示をお願いする場合がございます。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

お客さまのご予約・お問い合わせは、お電話またはインターネットで承ります。

レストラン「ア ビエント」直通 03-5457-0132 (受付時間 11:30~20:00)

インターネット予約はこちらから▽

[https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve?menu_items\[\]=61e3eb1e4bb6f40025f27f31](https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-e-tokyuhotels-abientot/reserve?menu_items[]=61e3eb1e4bb6f40025f27f31)

《感染症拡大防止の取り組み》

渋谷エクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を優先に考え、新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/information/64390/index.html>

〈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

金澤 ゆき子 ・ 西條 由圭里

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp