

AQUAVIT

2014年9月
株式会社 WDI

現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」 ニューヨーク本店で人気の「シェフズ・テイasting・コース」登場 2014年9月16日(火)～11月30日(日)



現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」では、9月16日(火)より、ニューヨーク本店で人気のコースメニュー「シェフズ・テイasting (8,500円)」の販売を開始します。

「シェフズ・テイasting」は、伝統北欧料理にフレンチを融合させた現代的北欧料理に、ニューヨークの食シーンのトレンド(質の高い野菜の多用、食べごたえある量など)を汲み入れた、アミューズ2品、前菜2品、魚料理、肉料理、デザートからなるコースメニューです。プラス1,800円でフォアグラ料理を追加されるのもお勧めです。また、各皿にマッチさせたワインペアリング(6,000円)もご用意しており、それぞれのお皿にあわせてグラスワインを少量ずつお楽しみいただけます。北欧モダンデザインのスタイリッシュな空間の中で、北欧の美食を是非ご堪能ください。

「アクアヴィット」シェフズ・テイasting

期 間： 2014年9月16日(火)～11月30日(日) 18:00～22:00LO

料 金： 8,500円(税・サービス料別途)

所在地： 東京都港区北青山2-5-8 青山OM-SQUARE 1F

ご予約： TEL. 03-5413-3300 <http://www.aquavit-japan.com>

シェフからのアミューズ 2品

数種のトマトのヴァリエーション 胡瓜とホースラディッシュのソルベ、オゼイユとチーズクリーム

猿払産帆立貝の片面ポアレ 天使の海老、ディルの香るムール貝のナージュ

軽くスモークしたスズキとジロール茸のクリスピー 根セロリ、ケール、パウダー仕立てのラルドと供に

ラベンダーとタイムの香る仔羊背肉のロースト 根菜類とフィグヴィネガーのソース

または

牛フィレ肉のポアレ トリュフ風味のマデラソース (+1,000円)

スモークバニラのクレームブリュレ スウェーデンの焼き菓子“ドロンマル”とセサミアスクリーム

本件に関するお問合せ先

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 担当： 内田 uchida@wdi.co.jp TEL. 03-3470-5307
東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9F

AQUAVIT

CHEF'S TASTING MENU

8,500円（税・サービス料別）



シェフからのアミューズ



数種トマトのヴァリエーション



猿払産帆立貝の片面ポアレ



スズキとジロール茸のクリスプ



仔羊背肉のロースト



スモークバナラのクレームブリュレ

「アクアヴィット」について

1987年、北欧（スウェーデン、デンマーク、ノルウェー）圏外で初めて現代的な北欧料理を供するファインダイニングとしてニューヨークに創業。北欧の伝統料理とフレンチを融合させた料理と、北欧モダンデザインによるインテリアで国際的な人気を集め、2008年に東京店をオープン。ニューヨーク本店は2013年、2014年にミシュランガイド・ニューヨークで一ツ星を獲得。アクアヴィット東京店では、アートギャラリーを思わせるシンプルな空間に北欧モダンデザインの家具を配したインテリアの中で現代的な北欧料理をお楽しみいただけます。店名のアクアヴィットとはハーブやスパイスでフレーバーを付けた北欧の蒸留酒のことで、語源はアクアヴィタエ＝「命の水」という意味です。

東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1F

TEL. 03-5413-3300 <http://www.aquavit-japan.com>

営業時間：11:30～14:30LO、18:00～22:00LO