

# AQUAVIT

## 国内唯一の現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」 ミシュラン 2 つ星に輝いたニューヨーク本店のメニューを提供 8 皿からなるコース「シェフズ・テイasting」

2014年12月1日(月) 販売開始



ニューヨーク発祥の現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」は、今年ミシュラン NY 版で 2 つ星に輝いたニューヨーク本店のメニューを 12 月 1 日 (月) よりご提供します。

アクアヴィットは、スウェーデン人オーナー、ホカン・スワン氏によって 1987 年ニューヨークに創業。北欧の伝統的な郷土料理に、フレンチのテクニクと、ニューヨークの洗練された感覚を融合させた現代的な北欧料理を、スタイリッシュな北欧モダンデザインによるインテリアの中で楽しめるレストランとして人気を集め、2008 年には北青山・外苑前に東京店をオープンしました。

アクアヴィット ニューヨーク本店のシェフ、エマ・ベングッドソンは、今年 10 月に発売された「ミシュラン NY 版」で 2 つ星を獲得。これによってスウェーデン人女性で初のミシュランシェフ、かつ、アメリカで 2 人しかいない 2 つ星女性ミシュランシェフとなりました。

このたび東京店が 12 月 1 日より販売する「シェフズ・テイasting (12,000 円/税・サ別)」は、エマが、自国スウェーデンへのこだわりによる北欧食材の使用と、北欧の調理法 (食材保存の観点で発達した燻製、酢漬け、塩漬け等)、そして女性らしい華やかさにこだわって創り上げた渾身のメニューです。東京店においては、ニューヨークにてエマより直伝を受けた小川充雄シェフが調理を行います。

### アクアヴィット

所在地： 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1 階

電話番号： 03-5413-3300

営業時間： ランチ 11:30~14:00 (L.O.)、ディナー 18:00~22:00 (L.O.)

ホームページ： <http://www.aquavit-japan.com>

### 本件に関するお問合せ先

(株)WDI JAPAN マーケティング部 担当：内田 [uchida@wdi.co.jp](mailto:uchida@wdi.co.jp) TEL. 03-3470-5307

東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9F

# CHEF'S TASTING

2014年12月1日(月) 販売開始 12,000円/税・サービス料10%別途



## <アミューズ>

### シェフからのアミューズ2品

青海苔とタピオカのチュイルとタラとジャガイモのコロッケ(左)と、ライ麦のトーストと鰹とクリームチーズの一口サイズケーキ(右)です。



## <前菜>

### ロイロムとブリオッシュトースト

ロイロムは、白マスの卵。スウェーデン人がキャビアより愛するロイロムは、ノーベル賞受賞記念晩餐会で必ず供されることでも知られます。ロイロムをシブレット、オニオン、サワークリームと共にトーストの上に盛りつけます。



## <前菜>

### 猿払産 帆立貝と天使海老 デイルバターミルク

帆立貝の漁獲量日本一を誇る北海道猿払村より中でも極上の帆立貝を選び、ニューカレドニアの海で育つ天使海老と共に、ハーブをきかせたムール貝の軽い出汁のソースにてお召し上がりいただきます。



## <リゾット>

### トリュフとスペルト小麦のリゾット

トリュフを刻んで、スペルト小麦とパルメザンチーズ、ブイヨンでリゾットに仕上げました。スペルト小麦は、パン小麦(普通小麦)の原種にあたる古代穀物です。乾燥シイタケとタピオカ粉のチップス、竹炭、温度玉子と混ぜてお召し上がりください。



## <魚料理>

### タラのポアレ レモン風味のナーージュ レフォールラペ

北欧でもよく食されるタラを香ばしくポワレにし軽いクリームソースで仕上げた後、ピーズ、紫カリフラワー、コールラビを添えます。レフォールとレモンのフレッシュな香りとともに楽しみください。



## <肉料理>

### 牛フィレ肉のポアレ 冬の野菜を添えて

牛のフィレ肉を濃厚なかぼちゃのピューレとパセリとニンニクのスパイスがきいたソース、フンド・ヴォーのkokのあるソースで仕上げました。カリカリのユリ根の食感を一緒にお楽しみください。



#### <デザート>

##### アークティックバースネスト

『北極圏の鳥の巣』をイメージしたデザートです。卵の白身はゴートチーズ、中には黄身に見立てたパッションのソースが入っています。鳥の巣もお菓子でできています。雪をイメージしたヨーグルトシャーベットとともにお楽しみください。

##### 食後のお飲み物とプティフル

### 「アクアヴィット」について

「アクアヴィット」は、スウェーデン人オーナー、ホカン・スワン氏により 1987 年ニューヨークに創業し、30 年近くにわたり人気を博しているミシュラン二つ星を持つアップスケールな現代北欧料理レストランです。東京店は、その第 2 号店として 2008 年 10 月、東京・外苑前にオープンしました。

ロケーションは、外苑前駅に直結する青山 OM-SQUARE 1 階の閑静な敷地内に位置します。店頭の手廻りを越えてドアに入れば、白壁とウォールナットのダークブラウンを基調としたギャラリーを思わせるシンプルなインテリアの中に、北欧モダンデザインの巨匠達の名作家具と照明器具を贅沢に配した大人の大きな空間が広がっています。その中でお楽しみいただくのは現代的北欧料理、モダン・スカンジナビアン・キュージーヌです。

ヨーロッパの北部に位置し、清らかな大自然と長く寒い冬を抱える北欧（スウェーデン、デンマーク、ノルウェー）の伝統的な郷土料理は、滋味溢れる素朴なテイストが魅力です。新鮮なニシン・サーモン・タラ・エビなどの魚介や、ジャガイモ・ビーツ・ターニップなどの根菜、豚・トナカイ・シカなどの肉、ディルなどのハーブ類、種類の豊富なベリーなどを生かしたシンプルな料理と、長い冬に備えた食品保存のための燻製、日干し、塩漬け、酢漬け、発酵、茹でるといった調理法による料理が組み合わせあって、魅力的な独特の味覚を作り出しています。

「アクアヴィット」では、その北欧の伝統的な料理に、フレンチのテクニックと、世界の食文化が交錯するニューヨークの洗練された感覚を融合させた、現代的な北欧料理をご提供しています。酸味・塩味・甘味の融和と、テクスチャーを大切に料理は日本人の味覚にもよく合い、プレゼンテーションは、フレンチやイタリアンとは一線を画す北欧モダンデザインに通じる美意識を感じさせます。

店内はテーブル席、窓側のブース席のほかに個室も備え、グループでも気兼ねなくご利用いただけます。バー・ラウンジでは北欧デザインの巨匠アルネ・ヤコブセンの名作椅子、エッグチェアやスワンチェアでお寛ぎいただけます。