

# AQUAVIT

現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」

**母の日・スペシャルディナー**

メッセージ付きデザート、カーネーション一輪をプレゼント

2015年5月3日（日）～5月10日（日）18：00～22：00 L.O.



現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」は、5月3日（日）から5月10日（日）の期間中に『母の日・スペシャルディナー』を提供します。ご注文いただいたお客様には、20文字まで好きなメッセージをお入れすることができるデザートとカーネーション一輪をプレゼントします。

お母さまへありがたいの気持ちをこめて“美味しいプレゼント”と共に、アクアヴィットで素敵な時間をお過ごしください。  
※コースメニューの詳細は次ページにてご確認くださいませ。

## ◆アクアヴィット『母の日・スペシャルディナー』概要

期 間：2015年5月3日（日）～10日（日）

18：00～22：00 L.O.

場 所：アクアヴィット（TEL. 03-5413-3300）

東京都港区北青山 2-5-8

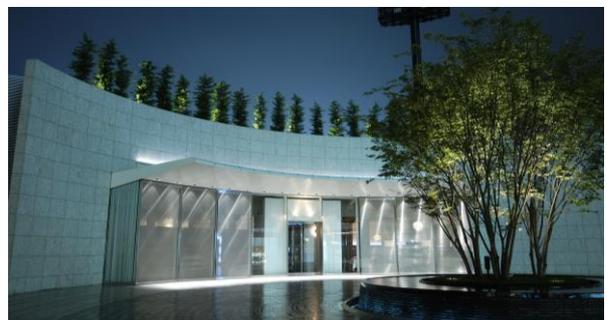
青山 OM-SQUARE 1階

[www.aquavit-japan.com](http://www.aquavit-japan.com)

料 金：10,000円（税・サービス料別）

（おみやげ付：メッセージ付き\*デザート、カーネーション一輪）

※お皿に20文字まで好きなメッセージをお入れいたします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

担当：玉城（たまき） [j-tamaki@wdi.co.jp](mailto:j-tamaki@wdi.co.jp) 内田 [uchida@wdi.co.jp](mailto:uchida@wdi.co.jp)

## 「アクアヴィット」母の日・スペシャルディナー

2015年5月3日(日)～10日(日) 18:00～22:00 L.O.

10,000円(税・サービス料別/おみやげ付:メッセージ付きデザート、カーネーション一輪)

### アミューズ

#### 前菜

スプリンググリーンサラダ

グリーンオイル、バターミルク、レイプシードドレッシング



#### 温前菜

フォアグラのポアレ

エシャロットのビターマーマレード

アプリコット、トレヴィス、ライブレッドのクリスプ



#### 魚料理

鱈のブラウンバターオランダーズソース

ディルとチャイブのエマルジョン



#### 肉料理

牛フィレ肉のポアレ 春野菜を添えて



#### 母の日デザート

洋梨のムース ジンジャーアイスクリーム添え

※20文字まで好きなメッセージをお入れいたします。

食後のお飲み物とプチフル



# AQUAVIT



## 「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アップスケールな現代北欧料理レストランです。

北欧の伝統的な料理は、ニシン・サーモン・タラ・エビなどの魚介、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、様々なベリーなどの食材と、長い冬に備えた食品保存のための調理法（燻製、日干し、塩漬け、酢漬け、発酵、茹でる）が組み合わさった滋味溢れる素朴なテイストが魅力の料理です。

「アクアヴィット」では、伝統的な北欧料理に、フレンチのテクニックと、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ご提供しています。その酸味・塩味・甘味の融和と、テクスチャー（食感の重なり合い・組合せ）を大切にした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、美しさが際立つ北欧モダンデザインのファニチャー等に通じる美意識を感じていただけます。

東京店は、ニューヨーク本店につぐ第 2 号店として 2008 年 10 月外苑前にオープン。  
ニューヨーク本店は「ミシュランガイド・ニューヨーク 2015」で二つ星を獲得しました。

- 【開店日】 2008 年 10 月 7 日
- 【所在地】 〒107-0061 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 11:30~14:30 (L.O.) / ディナー 18:00~22:00 (L.O.)
- 【定休日】 無休
- 【座席数】 122 席 (ダイニング 102 席、ラウンジ 12 席、バー 8 席)
- 【ジャンル】 現代北欧料理 (モダン・スカンジナビアン・キュージーヌ)
- 【料理料金】 ランチコース : ¥3,000 / ¥4,500 / アラカルト  
ディナーコース : ¥8,500 / ¥12,000