

# AQUAVIT

## 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 NY 本店レシピを取り入れた秋のコースメニュー 2015年9月1日(火) ～



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」では、9月1日(火)から、昨年10月「ミシュランガイド・ニューヨーク 2015」で2つ星に輝いたニューヨーク本店シェフ、エマ・ベングツソンのレシピを取り入れた秋のコースメニュー2種類をご提供します。

秋のコースメニューは5皿からなる「オータムテイastingメニュー (8,500円/税・サ別)」と、7皿からなる「シェフテイastingメニュー (12,000円/税・サ別)」の2種類。

「シェフテイastingメニュー」はスウェーデン人女性として初、全米でも2人しかいない2つ星女性ミシュランシェフとなったエマのレシピによるものです。その特徴は、故郷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。

東京店では、ニューヨーク本店で共に働き、エマの直伝を受けた小川充雄シェフが調理を務めます。

### ■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 11:30～15:30 (14:30 L.O.)

ディナー 18:00～22:00 L.O.

ホームページ：<http://www.aquavit-japan.com>

インスタグラム：[https://instagram.com/aquavit\\_japan/](https://instagram.com/aquavit_japan/)



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。東京店は2008年10月外苑前にオープン。滋味溢れる素朴な北欧の郷土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北欧料理を提供。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合い、盛り付けは北欧モダンデザインに通じる美意識を感じさせる。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配した大人の大人空間です。

【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

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

< アクアヴィット 秋のコースメニュー > 9月1日(火)～

**オートムテイスティングメニュー (全5皿) 8,500円(税別)**

ドライサーモンと人参のピクルス

甘酸っぱい人参のクーリ 雲丹、マイクロトマトをあしらって

-----

スモークアーティーチョークのブルーテ

ブラックバターフレーヴァー

-----

秋刀魚のポワレ ガースベリー風味

ピスターチオパウダーとローストカリフラワーピューレ

-----

低温調理した牛タングリエ

アンチョビのエマルジョン、アイスバーグレタス

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)

\*2名様より承ります

-----

ドロンマルとラズベリーを組み合わせる ヴァニラの香る一皿に



**シェフテイスティングメニュー (全7皿) 12,000円(税別)**

タラバガニとルバーヴの取り合わせ

ヴァニラ風味 自家製のナツメグバターを添えて

-----

ハマグリとエシャロットのパンナコッタ

パセリスポンジ、ジロール茸のピクルス

森の風景

-----

フォアグラとエシャロットのビターマーレード

無花果、エルダーフラワー、ライブレッドのクリスマス

-----

下田産金目鯛のバターポーチ

フェネル、まこもだけ、フェネルアイオリ

-----

アクアヴィットでマリネした フランス産鴨胸肉のロースト

ポルチーニソース

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

-----

ローズヒップスープ

-----

スモークヴァニラのヴァヴァロア ピスタチオのアイスクリームをのせて

