

# 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冬のコースメニュー  
2015年12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12月1日(火)から、昨年へ続き「ミシュランガイド・ニューヨーク 2016」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冬のコースメニュー2種類、「TOKYO (5皿:8,500円/税・サ別)」と「NEW YORK (8皿:12,000円/税・サ別)」をご提供します。

「TOKYO」は、ニューヨーク本店にてエマ・ベングツソンの直伝を受けた小川充雄シェフによるオリジナルメニュー。

「NEW YORK」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の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を意識して創り上げた渾身のメニューです。

## ■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>

Instagram：[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きな空間です。

## < アクアヴィット 冬のコースメニュー > 12月1日(火)～

### TOKYO (全5皿) 8,500円(税別)

パンデピス香る、ノルウェーサーモンのマリネ  
ノワゼットサワークリームソース

活きムール貝のスーパドココ スモークスイートポテト カイエンス  
または  
フォアグラとエシャロットのビターマーマレード  
無花果、エルダーフラワー、ライブレッドのクリスプ (+¥1,800)

カンパチのグリエ ホウレン草とバジルのエマルジョン  
ナツメグとジロールのパウダー

仔牛の低温ラグー カカオ風味ソースとスウェディッシュマスタード  
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

シナモン香るリンゴ ヴァニラのクレームブリュレ  
フュイタージュとレッドワインアイスクリーム添え



### NEW YORK (全8皿) 12,000円(税別)

ロイロムとブリオッシュのトースト

ローストビーツとグラブラクスのタルタル

数種の茸とポーチドエッグ ノワゼットサワークリームソース

フォアグラとエシャロットのビターマーマレード  
無花果、エルダーフラワー、ライブレッドのクリスプ

鯉のポッシェとケールのアンサンブル アーモンド風味

鹿肉のロースト ブルーベリーソース

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

アヴァンデセール

ピーチのムース ピーカンナッツのアイスクリーム添え



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