

# AQUAVIT

北欧レストラン「アクアヴィット」

**北欧を代表するジビエ“トナカイ”のコースメニュー『ノルディック ナイト』**

期間限定販売：2016年2月16日（火）～3月15日（火）



トナカイ・鹿肉・フォアグラのパテ



トナカイのパイ包み焼き



トナカイの煮込み

NY 発祥の現代北欧レストラン「アクアヴィット」では、2016年2月16日（火）から3月15日（火）の期間、北欧の代表的なジビエである“トナカイ”を使用したパテやパイ包み焼き、煮込み（シチュー）をフィーチャーした「ノルディック ナイト」（7品／8,500円・税サ別）をご提供します。

スウェーデンとノルウェーの2カ国からなるスカンジナビア半島の北部（ラップランド）では、トナカイが人よりも多く生息しています。サーモンやニシンなどのシーフードで有名なスウェーデンですが、特別な日のご馳走の一つとして“トナカイのシチュー”も食べられています。また、北欧インテリアでもトナカイをモチーフにしたデザインが多く見られるなど、トナカイは食文化だけでなく、北欧の人々の暮らしと切っても切れない存在です。

そこで、スウェーデンをルーツとする現代北欧レストラン「アクアヴィット」では、日本唯一のトナカイ牧場「恩田牧場」（北海道）から仕入れた、国内でもほとんど流通していない希少なトナカイ肉をご提供します。脂身が少なく、高タンパク・低カロリーなトナカイ肉は女性にうれしい食材です。

## ■ アクアヴィット：『ノルディック ナイト』

期間：2016年2月16日（火）～3月15日（火）18：00～22：30

場所：アクアヴィット（港区北青山2-5-8 青山OM-SQUARE 1階 / TEL. 03-5413-3300）

料金：お一人様8,500円（7品／税・サービス料別）

内容：メニュー詳細は次頁にてご確認ください。



## ■アクアヴィット「ノルディック ナイト」メニュー (7品/8,500円・税サ別)

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

or

トナカイ・鹿肉・フォアグラのパテ 無花果のコンフィチュール

トナカイのパイ包み焼き サラダ添え

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ピー (+¥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

or

本日のトナカイメイン料理 (+¥1,000) ※調理法などはスタッフにお尋ねください。

シナモン香るリンゴ ヴァニラのクレームブリュレ

フイターージュとレッドワイン アイスクリーム添え

### 「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され、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しました。

### 「アクアヴィット 東京店」概要

営業時間： ランチ 11：30～14：00 (L.O.) / デイナー 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)

内 容： ランチコース : ¥3,000・¥4,500

ディナーコース： ¥8,500・¥12,000 ※税・サービス料別

住 所： 港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1 階

予 約： 03-5413-3300

公式 HP： <http://www.aquavit-japan.com>

Facebook： <https://www.facebook.com/AquavitJPN>

Instagram： [https://instagram.com/aquavit\\_japan/](https://instagram.com/aquavit_japan/)

【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（たまき） [j-tamaki@wdi.co.jp](mailto:j-tamaki@wdi.co.jp) 白坂 [shirasaka@wdi.co.jp](mailto:shirasaka@wdi.co.jp)