

AQUAVIT

現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」 ホワイトデーフェア 期間限定コースメニューに、バラ一輪&マシュマロをプレゼント

2015年3月12日(木)～15日(日) 18:00～22:00 L.O. (ディナータイム)



現代北欧料理レストラン「アクアヴィット」は、3月12日(木)から3月15日(日)にホワイトデーフェアを開催します。期間中はホワイトデー・スペシャルディナーをご用意。ご注文のお客様にはお土産としてバラの生花一輪とマシュマロのお菓子をプレゼントします。

ホワイトデー・スペシャルメニューは、スウェーデン食文化を代表する「スモーガスボード(様々な料理の盛合せ)」をはじめ、随処に北欧由来の食材を用いた5皿からなるコースメニューです。女性へのバレンタインのお返しとして、普段の“ありがとう”の気持ちを込めて、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)

アクアヴィット ホワイトデーフェア 概要

期 間：2015年3月12日(木)～3月15日(日)

18:00～22:00 L.O.

場 所：アクアヴィット

東京都港区北青山2-5-8 青山OM-SQUARE 1階

www.aquavit-japan.com

料 金：10,000円

(税・サービス料別/おみやげ付：バラ生花一輪、マシュマロお菓子)

ご予約：03-5413-3300



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 TEL. 03-3470-5307
東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9F

「アクアヴィット」 ホワイトデー・スペシャルディナー

2015年3月12日(木)～15日(日) 18:00～22:00 L.O.

10,000円(税・サービス料別/おみやげ付:バラ生花一輪、マシュマロお菓子)

アミューズ



前菜 9種のスモークスボード

ニシンのマリネを2種の味わいで

(スウェディッシュマスタード、ピーツラズベリー風味)

サーモンのマリネ 鱒子添え

フォアグラのフィセル/エルダーフラワーのムース

インカの目覚め/ゴータチーズ

空豆のシチューカモミール風味/トマトのピクルス



温前菜 フォアグラのポアレ

ブラックトリュフの香り



魚料理 真鯛とオマール海老のポッシェ

アスパラガスのスープに浮かべて



肉料理 ハンガリー産 鴨胸肉のロースト

コンディマンソース



ホワイトデーデザート オペラ アクアヴィットスタイル

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 : ¥2,700、¥3,800、アラカルト
ディナーコース : ¥8,500、¥12,000