

AQUAVIT

現代北欧レストラン「アクアヴィット」
ミシュラン2ツ星のNY本店レシピを取り入れた“春”のコースメニュー

2016年3月1日（火）～



ニューヨーク発祥の現代北欧レストラン「アクアヴィット」の東京店では、2016年3月1日（火）から、「ミシュランガイド・ニューヨーク 2016」で2ツ星に輝いた本店の女性シェフ、エマ・ベングツソンのレシピによる春のコース「NEW YORK」（8皿／12,000円・税サ別）をご提供します。

「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ツ星女性シェフエマのレシピによる春のコースです。故郷スウェーデンの人々にとって身近なビーツやサンチョーク（菊芋）、鱈（スズキ）、肉・魚と相性が良いリンゴンベリーなどを使用し、北欧の調理法（厳しい寒さゆえ自然の恵みを上手に保存する知恵：燻製、塩漬け等）で、女性らしい華やかなプレゼンテーションに仕上げました。

また、3月16日（水）からは、東京店のオリジナルコース「TOKYO」（6皿／8,500円・税サ別）もご提供します。ニューヨーク本店にてエマシェフの直伝を受けた小川充雄シェフによる北欧料理をベースに、鱈（サワラ）、酒粕、ワイルドボア（イノシシ）などの日本の食材で滋味深い味わいに仕上げました。

■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

TEL： 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.

公式HP： <http://www.aquavit-japan.com>



NY本店のエマシェフ / 東京の小川シェフ



< アクアヴィット 春のコースメニュー > 3月1日(火)～

NEW YORK (8皿) 12,000円(税・サ別)

ゴートチーズ ビーツ

ロイロム ポテト

チポリーニオニオン ザワークラウト カシス

フォアグラ エシャロット 無花果 エルダーフラワー

鱸 アーモンド サンショーク

鴨 クインス タイム ハニー

または

牛フィレ トリュフ

アヴァンデセール

チョコレート ヴァニラ ラズベリー ピーナッツ



TOKYO (6皿) 8,500円(税・サ別) ※3月16日(水)から販売

鱸のマリネと白板昆布のピクルス ホワイトアスパラガスを添えて

スモークしたエスカルゴのベニエ 緑のエスプーマ

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)

甘鯛のクルスティヤン 酒粕クリーム

鳥取 徳岡さんのワイルドポア シードルヴィネガーソース

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 (+¥1,000)

*2名様より承ります

カシスムースとアーモンドパンナコッタ

バジルソルベをあわせて



【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 内田 uchida@wdi.co.jp