2009 年 2 月 18 日

報道関係者各位

地中海料理「アチェンド」

『ホワイトデー・ディナー』＆ “南フランス”をテーマにしたコースを提供

ヒルトン東京ベイ

東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ（千葉県浦安市舞浜　総支配人：フレデリック・ルクロン）の**地中海料理「アチェンド」**では、3 月のホワイトデーの時期に合わせ、**『ホワイトデー・ディナー』を、**また、3 月と 4 月の 2 ヶ月限定メニューとして、“南フランス”をテーマにしたコース料理**『南フランスからの春の便り』**をご用意いたします。

ホワイトデー特別コースメニュー『ホワイトデー・ディナー』
提供日：3 月 13 日（金）～15 日（日）

『ホワイトデー・ディナー』は、メニューに“白”を意識した、ヒルトン東京ベイ総料理長アダム・ワトソンによるお二人様向けのスペシャル・コースです。テーブルが華やぐロゼ・シャンパンで乾杯をし、大ぶりの海老 2 種を用いた前菜をお二人で取り分ける大皿スタイルで提供します。アサリの旨味たっぷりの白いクリームスープの後は、柔らかい牛フィレ肉ととろける舌触りのフォアグラのグリルを、大皿スタイルでお出しいたします。つけ合わせに旬のホワイトアスパラガスが添えられ、春を感じさせる一品です。コースの最後には、色鮮やかなソースでプレートを春色に彩った、真っ白なブラマンジェをお召し上がりいただきます。

『ホワイトデー・ディナー』のお楽しみは、食事だけに終わりません。この夜の思い出をずっと残していただけるよう、お二人の記念写真をプレゼントします。さらに、女性にはうれしいお花も差し上げます。

3・4 月限定コースメニュー『南フランスからの春の便り』
提供日：3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）ただし、レディースランチは平日のみの提供

「アチェンド」では、3 月と 4 月に陽光あふれるヨーロピアン・リゾート“南フランス”をテーマにしたコースメニュー『南フランスからの春の便り』を、ランチとディナーでご提供します。“良質な食事をお洒落なスタイルで、少しずつ色々なものを試したい”という女性の嗜好を反映したレディースランチは、ブランダードにタプナードとプロヴァンス料理の前菜や、お好みに応じポークフィレかパスタかをチョイスできるメイン、同じくブッフェかプレートかを選択できるデザートなど、全 4 品のコースです。平日の 20 食限定でご提供します。

ディナーコースは、南フランスへの旅情をかきたてるメニューを揃えます。色とりどりのベジタブルを舌平目で巻いた南欧スタイルの前菜や、旬の貝を用いブイヤベース風に仕立てたスープ、香草による良い香りが口の中で広がる子牛のフィレのグリルなど、厳選素材による全 5 品をご堪能いただけます。

（2 ページ目に続きます）

■　**地中海料理「アチェンド」 3 月･4 月限定コースメニュー**

ホワイトデー特別コースメニュー『ホワイトデー・ディナー』

【メニュー】

ロゼ・シャンパン

才巻海老と赤座海老のマリネ スペルト小麦とグリーンピースのサラダ
茄子のキャビア仕立てとバルサミコ酢のレデュース

アサリと完熟トマトのクリームスープ ヤリイカの野菜詰めとバジルオイル

“ホワイトプレート”
子牛フィレ肉のグリルとフォアグラのソテー ホースラディッシュソース
フレッシュホワイトアスパラガスのボイル
グラーノパダーノチーズとポテトのグラタン添え
ココナッツ風味のビアンコマンジャーレ パッションフルーツソースと季節のベリーズ

コーヒー　または　紅茶

【提供日時】　3 月 13 日（金）～15 日（日）　ディナー 17：00 ～ 22：00
【料金】　お二人様　￥18,000
（料理、グラス・ロゼ・シャンパン、花、お二人の記念写真）

3･4 月限定コースメニュー『南フランスからの春の便り』
【提供期間】　3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）
※ただし、レディースランチは平日のみのご提供

・ **レディースランチ**
【提供時間】　ランチ 11：30 ～ 15：00
【料金】　お一人様　￥2,500
【メニュー】
塩鱈のブランダード 黒オリーブタプナード ナスのフライ バジルペストー / ピスタチオをまとったポークフィレ肉のロースト 赤オニオンとイチジクのコンポート添え　または　菜の花とガーリックのカッペリーニ / デザートブッフェ　または　チョコレートとオレンジのクレームブリュレ / コーヒー　または　紅茶　（以上全 4 品）

・ **ディナーコース**
【提供時間】　ディナー 17：00 ～ 22：00
【料金】　お一人様　￥6,700
【メニュー】
舌平目とドライトマトのミルフィーユ仕立て ハイビスカス風味のホワイトバルサミコドレッシング / アサリと帆立貝のコンソメスープ サフランの香り / 香草マリネの子牛フィレ肉のグリル 二色のアスパラガス添え / チョコレートとオレンジのクレームブリュレ ラズベリーシャーベット / コーヒー　または　紅茶　（以上全 5 品）

※　すべての料金には、税金・サービス料を含みます。
※　リリースに記載のメニュー画像をご用意しています。ご入用の方は、どうぞお申し付けください。

【1F　地中海料理「アチェンド」】
地中海地方の味覚をベースに、グルメなアレンジを加えた料理の数々が好評のレストランです。店名はラテン語で「灯りをともす」という意味です。200 席。個室 1 室を備えています。

【ご予約･一般のお客様からのお問い合わせ先】
■　TEL：　047-355-5000（代）　地中海料理「アチェンド」にて承ります。

～ 当リリースに関するお問合わせ先 ～
ヒルトン東京ベイ　　マーケティング・コミュニケーション
担当:　小林 (mariko.kobayashi@hilton.com)・中嶋 (eri.nakajima@hilton.com)
TEL: 047-355-5000（代表）内線 2272 / FAX: 047-355-9900