

シェフがすすめる6種類のカレーの他、ローストビーフの切り出しやかき氷も登場！ 夏のbuffet企画「サマーカレーフェスタ 2017」開催

8月10日(木)～8月16日(水) お盆休み7日間 期間限定企画

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明)のガーデンキッチン「かるめら」では、毎年恒例のbuffet企画「サマーカレーフェスタ 2017」を開催いたします。期間は2017年8月10日(木)～8月16日(水)の7日間限定、ランチタイム12:00～15:00(L.O.) 大人1名さま3,500円、ディナータイム17:30～20:30(L.O.) 大人1名さま3,800円(*グランエイジ、お子さま料金の設定有り)にて販売いたします。



公式サイトはこちら

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/?id=entry2626>

※写真はイメージです。

毎回好評の「かるめら」のカレーフェスタは、ホテルシェフによる趣向を凝らしたアレンジでカレーをお楽しみいただける期間限定のbuffet企画です。この夏ご用意するカレーは、新作「ポークサーグカレー」の他、これまで開催した中で人気の高かった「ビスクカレー」や「ビーフカレー」「チキンティッカ トマト風味のバターカレー」「かるめら 特製スープカレー」など全6種類のラインアップです。

お子さま向けには甘口のカレーをプレートにてご用意いたします。また、「ローストビーフ」のカットサービスのほか、「前菜・カッペリーニ・サラダ」などカレー以外のメニューも充実。デザートbuffetはかき氷や目の前でお作りするクレープをはじめ、パティシエおすすめのデザートが勢ぞろいいたします。フルーツのスムージーも3種類登場。夏らしいひとときを演出いたします。夏休みにご家族やご友人同士で賑やかに過ごす「カレーパーティー」をぜひお楽しみください。

*「グランエイジ」とは、60歳以上の方々に対し敬意を込めた東急ホテルズ独自の呼称です。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:取材窓口 川島 t.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

1. 「サマーカレーフェスタ 2017」開催概要

- 企画名称：「サマーカレーフェスタ 2017」
- 期日：2017年8月10日（木）～8月16日（水）
- 場所：ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 時間：ランチ 12：00～15：00（L.O.）
ディナー 17：30～20：30（L.O.）
- 料金：ランチ 1名さま 大人 3,500円
グランエイジ 3,300円
お子さま 2,000円
ディナー 1名さま 大人 3,800円
グランエイジ 3,600円
お子さま 2,200円



カレーbuffetイメージ

- 内容：カレーbuffet（6種）・ローストビーフ切り出し・冷製カッペリーニ・ナン・ライス
サラダbuffet・デザートbuffet・コーヒーまたは紅茶・ジュース

<ご予約・お問い合わせ>：TEL:03-3476-3431（直）ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）またはインターネット

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/?id=entry2626>

※グランエイジ料金は60歳以上、お子さま料金は4～12歳とさせていただきます。

※表示の料金にはサービス料10%および消費税8%が含まれております。

2. 「サマーカレーフェスタ」メニュー内容

★【カレーbuffet】全6種類

・ポークサグカレー 2017年初登場

この夏新登場！ポークサグカレーは、ほうれん草とじっくり炒めた玉ねぎとヨーグルトのコクのあるスパイスが効いたカレーです。

・チキンティッカ トマト風味のバターカレー

コクのある味わいが人気のバターカレー。「かるめら」バージョンではトマトを贅沢に用いて酸味とまろやかさが絶妙なカレーに仕立てました。じっくりと漬け込んで焼き上げたチキンティッカと共に。

・ビーフカレー

カイエンペッパー、赤ワインで旨味を加え、ショートリブと共に煮込んだビーフカレー。ビーフの味わいがカレーソースに溶け込み、豊かなコクが広がる贅沢なカレー。

・ビスクカレー

甲殻類のエキスを溶け込ませ、香り豊かに仕上げました。海の恵みとスパイスの叡智が交わりあい、まろみのある味わいが楽しめます。

・キーマカレー

ひき肉と野菜で風味豊かに仕上げたカレー。香味野菜の香りとお肉の旨みがマッチした味わいが魅力です。コクのあるカレーがお好みの方におすすめ。

・かるめら特製スープカレー

チキンブイオンをベースに、旬を迎える野菜の美味しさをたっぷり閉じ込めました。トマトの酸味と玉ねぎの甘味、そしてスパイスのアクセントが効いたスープ仕立てのカレーです。17種類のトッピングをご用意しておりますのでお好きな組み合わせでお楽しみください。

★お子さまカレーセット

お子さまでも安心してお楽しみいただける甘口のカレーです。野菜やフルーツの恵みを盛り込んでおつくりいたしました。海老フライやミートボールをそえてプレートでご用意いたします。

★【主食】

白米・ターメリックライス（ジャスミン米）・バスマティー（レモンライス）
ナン・パパド（インド煎餅）

★【「かるめら」シェフおすすめ サイドディッシュメニュー】

・ローストビーフ

ホテルならではの味「ローストビーフ」をカッティングサービスで。
お客さまの目の前で切り分けてご提供いたします。

・グランチャーレとメロンの冷製カッペリーニ

豚肉を塩漬けにした熟成肉「グランチャーレ」とメロンのハーモニー
が絶妙のカッペリーニ。カレーの合間にさっぱりとした
味わいをお楽しみいただけます。

★【サラダブッフェ】

サラダはブッフェカウンターよりお好きな物をお好きなだけお楽しみ
ください。

★【デザートブッフェ】

パティシエおすすめのデザートが勢ぞろい。カレーの後はスイーツを
お好きなだけお楽しみください。目の前でおつくりしてお出する
クレープや夏の風物詩“かき氷”もご用意しております。

かき氷・クレープ・アイスクリーム・ノンアルコールサンゴリア・
その他パティシエおすすめデザート等。

★【ドリンク】

スムージー（スイカ、トマト、バナナ）・ジュース各種
コーヒーまたは紅茶



ローストビーフイメージ



サラダバーイメージ



デザートブッフェ イメージ

【ガーデンキッチン 「かるめら」】LBF

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3431（直通）03-3476-3000（代表）

営業時間 6:30~24:00 (23:00 L.O.) 席数 135席 個室1室(6~10名さま) 定休日 無休

「おいしいものをいつでも気軽に」をテーマにホテルを訪れる
多種多様なゲストをお迎えする「かるめら」。

緑豊かな庭園を眺めながらゆったりと寛げる空間が魅力です。
外国人ゲストをはじめ、ショッピングの合間に訪れる女性ゲスト
ビジネスの打ち合わせなどさまざまなシーンに対応できるよう
洋食、中華、和風、デザート類など幅広いメニューラインナップ
でお客様をお迎えしています。

