

2017年7月26日

上質な食材、美しい器が奏でる、新発想のウエディングメニュー 新ウエディングメニュー「結-MUSUBI-」発表 コンセプトは“Made in Japan のフランス料理” 本物だけが醸し出す「幸せの本質」

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）では新しいコンセプトで提案する新ウエディングメニュー「結-MUSUBI-」を、2017年8月5日（土）の「大人婚プレミアムフェア」にて発表し、同日より1名さま24,948円（料理・飲物・サービス料・消費税込）にて受注を開始いたします。



【ウエディング 公式サイト】 <https://wedding.ceruleantower-hotel.com/>

新ウエディングメニュー「結-MUSUBI-」は、日本人としてフランス料理の世界に飛び込み、その発展に人生を捧げてきた総料理長 福田順彦の集大成ともいえるウエディングメニューです。ホテル開業から16年余、福田順彦は、「真心」こそ、料理人として最も大切な事として語り続けてまいりました。それは食材への愛情、料理に向う真摯な気持ち、そしてゲストへの誠実さであり、このたびの新メニューでは、その「真心」を余すことなく表現をいたしました。

また、新メニューの提案に至ったもうひとつの側面として、多種多様な価値観が求められる時代背景の中、「日本で執り行う結婚式の素晴らしさ、美しさ」を料理から発信したいという思いもありました。先人より受け継がれてきた結婚式には変わらぬ「幸せの本質」があり、「本物」かつ「上質」なものをご提案することにより、価値ある結婚式を創り上げるお手伝いをしていきたいと考えております。フランス料理の世界に身を置きながら、日本の食文化や芸術品の奥深さを尊んできた福田は、今回のメニューにおいて双方の価値や伝統を盛り込み、フランス料理の技法を守りながら、日本に今もなお受け継がれている普遍的な魅力を重ね合わせ、新しい感覚の婚礼料理に仕立てました。メニュー名もふたつの文化が融合し結ばれるひととき、そして、フランスと日本、新郎と新婦、おふたりと家族を結びつける結婚式を演出するウエディングメニューとして「結-MUSUBI」と名づけました。ひとさらひとさら、食材、調理法、器、スピリット、サービス、その全てにおいてフランス料理の技術と、日本人の凛とした心を添えてお作りする婚礼メニューでおふたりの晴れの舞台を盛り上げます。

- 名称：新ウエディングメニュー「結-MUSUBI-」
- 受注及び販売開始：2017年8月5日（土）の「大人婚プレミアムフェア」にて。
- 運用開始 2017年9月1日（金）以降の披露宴対象
- 販売価格 1名さま 24,948円（サービス料・消費税込）
- 内 容 フランス料理+飲物 ※各料理の詳細は別紙をご参照ください。
- ウエディングに関するご予約・お問い合わせ：ウエディングサロン(B1F)
TEL：03-3476-3524（平日10:00～19:00、土日祝日10:00～20:00）
URL：<https://wedding.ceruleantower-hotel.com/>

【添付資料】 1. 新ウエディングメニュー「結-MUSUBI-」料理詳細 2. 福田順彦プロフィール
3. 8月5日（土）開催「大人婚プレミアムフェア」概要 4. 主要施設概要

◎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. 新ウエディングメニュー「結-MUSUBI-」料理詳細

上質な食材、美しい器が奏でる、新ウエディングメニュー「結-MUSUBI-」
～MADE IN JAPAN のフランス料理～

日本人として、フランス料理の世界に飛び込み、その発展に人生を捧げてきた総料理長 福田順彦によるウエディングメニューが誕生いたします。

ひとさらひとさら、食材、調理法、器、スピリット、サービス。その全てにおいてフランス料理の技術と、日本人としての凜とした心を添えて晴れやかな祝いのお席にお届けいたします。

フランスと日本、新郎と新婦、おふたりと家族、ふたつの文化が融合し結ばれるひとときを演出する新ウエディングメニュー「結-MUSUBI-」で大切な人生を彩りませんか。

■オリジナル洋風寿司のヴァリエーション

【主な食材】

左：サーモンの炙り、鱈子 中央：マグロ
右：ドレッシングでマリネした天使海老のタルタル 芝漬け

【TOPIC】

シンプルながら、ひと手間掛けたものを盛り合わせて寿司に仕立て、フランス料理のアイデアを添えて提供。

飾りつけも可愛らしく華やかに。これから始まる結婚式の期待感が高まる一品。

【器】

刷毛目の美しい赤茶の「おもてなし盆」にのせて。伝統的な技法で作られた盆は上品な印象。



■魚介類のゼリー寄せ キャヴィア飾り カリフラワーのフォンダンとともに

【主な食材】

カリフラワー、オマール海老、雲丹、キャヴィア
琥珀のゼリー フロマーージュのチュイル

【TOPIC】

フランス料理の伝統的な技法で手間を惜しまずお作りした前菜。オマール海老、雲丹など素材そのものの美味しさを、ゼリー寄せでお楽しみいただきます。琥珀のゼリーは、チキンコンソメがベースのブイヨンに、油を使わずに殻を焼いたオマール海老を混ぜ、香味野菜を入れて煮込み、澄ましたもの。じっくり手間隙掛けて素材の出汁を楽しむスタイルは、日本でもフランスでも大切にされている技法。おふたりの結婚生活の長い道のりも“じっくりと歩いていく”そんな願いを込めてお届けいたします。

【器】

アミューズと同様に、刷毛目の美しい赤茶の「おもてなし盆」にのせて。料理が盛られた器は「喜びが重なりますように」という意味を込めて、陶器で出来たお重にて。スタイリッシュでシンプルなデザインながら、ほのかに金の風合いが感じられます。内側は料理が引き立つように白色に塗り分けている手の込んだ作品。



■柔らかに煮込んだ風味豊かな大根と鴨のフォアグラ ブイヨン仕立て

【主な食材】

大根 鴨のフォアグラ トリュフ

【TOPIC】

大根がフランス料理のシェフによって新しい息吹を放つ新感覚の料理。コンソメで煮込んだ大根の中にはフォアグラのムースが詰めこまれています。その上に鴨のフォアグラ、乾燥したトリュフをコンソメで煮出したものを添えて提供。薫り高いコンソメ、トリュフが互いに交わり一体感を醸し出す瞬間は、まさに仲睦まじい新郎新婦の様子を表現したもの。お客さまが蓋を開けた瞬間に薫り立つコンソメとトリュフのマリアージュを五感でお楽しみください。

【器】

料理が入っている蒸し椀は、陶器で出来た「金彩」という名の器。蒸し椀でありながら蓋には持ち手がなく、全体的に丸いフォルムが優しいイメージの作品です。



■セルリアン特製 海の幸のスフレ

【主な食材】

天然鯛 白身魚のムース

ソース（上）卵白とパルメザンチーズ、ベシヤメルソース

卵黄 すり身を混ぜ合わせたソース）周りには魚料理と相性の良い

ブルブランソース

※ブルブランソース エシャロット、白ワイン、バターを使用したソース

【TOPIC】

「めでたい」食材として結婚式には欠かせない 鯛料理。天然の鯛で白身魚のムースを巻き込み、まるでウェディングケーキのような丸い優しいフォルムに仕立てた料理。イマジネーションの源は、フランスの有名パティシエ「ローラン・ジャン」の「タルト・シトロン」。パティシエ界の至宝ともいわれる彼のスイーツは、美味しさはもちろんそのデザイン性でも高く評価されております。“幸せ色の黄色”料理で会場内を明るく演出いたします。

【器】

日本の伝統色、朱色の下皿に、純白の器を重ねてコーディネート。ふたつの色彩が一体となる様子、紅白の組み合わせで晴れの舞台を表現しました。



■アントルコートのロースト 庭園風

【主な食材】

牛肉（アントルコート） 季節の野菜
薬味 大根おろし わさび レフォール（西洋わさび）
みょうが

【TOPIC】

アントルコートという上級の部位をローストし、素材そのものの味わいをじっくりと楽しめる肉料理。味わい、食感共に贅をつくした一品です。旬の野菜を庭園風に添えて。西洋の薬味、レフォールや日本の薬味九条葱の葱味噌などをお好みで添えていただきながらお楽しみいただけます。

最高の結婚式には最高の食材を、日本での結婚式の素晴らしさ奥深さを広く発信したい、という総料理長 福田順彦のスピリットと真心を込めたメイン料理は、おふたりの結婚식을最高に盛り上げます。三つに盛られた肉料理や薬味は、これからの人生を二人三脚で歩んでゆくおふたりの様子を表現しております。

【器】

前菜と同様の器で、一回り大きい陶器のお重です。大き目の器にすることで空間の美を愛でる日本の美意識を感じさせる盛り付けです。



■フロマージュブランのムース仕立てとシロップたっぷりのフルーツ&ミニャルディーズ

【主な食材】

<デザート>
フロマージュブラン 季節のフルーツ 柑橘系とスパイスのゼリー
フルーツのエスプーマ ヨーグルトのアイスクリーム
スマレのメレンゲ
<ミニャルディーズ（小菓子）>
日本酒のガナッシュ 八丁味噌と白ゴマのマカロン

【TOPIC】

純白のウエディングドレス、白無垢をイメージしたフロマージュブランとカラフルなフルーツを添えて、花嫁衣裳のようなデザートに仕立てました。スパイスを効かせた柑橘系のゼリーが爽やかさを添えています。

仕上げに桃色のエスプーマをふんわりとそして大胆にかけて。優しい色合いと風合い、そして花嫁の優しさを一皿に表現したデザートです。

ミニャルディーズ（小菓子）は日本で大切に育まれてきた伝統食材を使用しました。食後の語らいのひとときに、さらに会話の輪が広がるスイーツです。

【器】

下皿に用いたのは「斑レイ岩（ハンレイガン）」という希少性の高い岩をモチーフにした皿。伝統的な模様でスタイリッシュなイメージのする皿の上には、ほのかなコーラルピンクが美しいガラス製の器を採用いたしました。

凛とした中にも優しさを感じていただけるコーディネートです。



■パン

【主な食材】

無塩パン フランスレスキュール A.O.P.のバター

【TOPIC】

麦の穂をモチーフにした、食塩を一切使わず、小麦とイーストと水のみでお作りしたパン。

麦の美味しさをそのまま感じ、料理を引き立てる無塩パンは身体への優しさはもとより、1品1品の料理を引き立ててくれる総料理長の思い入れこもった品。

【器】

料理そして器を引き立てる、シンプルでスタイリッシュな皿を採用。



2. 総料理長 福田順彦 プロフィール

◆福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA
セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001年、ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの食に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的、そして温厚な人柄で人気を博している。

「文化交流」をテーマに料理界はもとより、文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。

2008年にはフランスの食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」を受章。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。



3. 「大人婚プレミアムフェア」概要

■日時：2017年8月5日（土） 9:30～19:00

■受付：ウエディングサロン（B1F）

■備考：参加無料・予約優先。

■内容：・チャーチ模擬結婚式（11:30～）& 模擬披露宴（12:00～）

・新ウエディングメニュー「結-MUSUBI-」発表

・会場フラワーコーディネイト展示

・ウエディングケーキ展示

・パリ発スイーツ付ウエディング相談会 9:30～/10:00～/13:00～/14:00～/16:00～

■来館特典：初来館のおふたりに、南仏プロヴァンス発のライフスタイルコスメティクスブランド

「L' OCCITANE」のホテルオリジナルアメニティセットをプレゼントいたします。

■成約特典：当日ご成約のおふたりに、結婚1周年記念の宿泊にご招待

■ご予約・お問い合わせ：ウエディングサロン（B1F） TEL：03-3476-3524（平日 10:00～19:00、土日祝日 10:00～20:00）

<https://wedding.ceruleantower-hotel.com/>

4. 主要施設概要

◆「セルリアンタワーチャーチ」（LBF）

特徴：石造り独立型。専任牧師マーク牧師がおり、週末やクリスマス、結婚記念の礼拝も開かれている本格派の教会。

席数：90席。

◆「ボールルーム」（B2F）

特徴：ホテルメインバンケット。7.2Mの天井高を活かした200インチ強のダイナミックな映像演出、音響照明演出に人気がある。

着席人数：60～700名さま。

◆「タワーズサロン「ルナール」」（39F）

特徴：東京2大タワーを望む素晴らしい眺望とできたての料理を提供する隣接した専用キッチンが人気。

着席人数：50～80名さま。

◆「ウエディングサロン」（B1F）

特徴：専任プランナーが中心となって、各分野のプロフェッショナルがおふたりの心に寄り添って万全なサポート体制を敷く。特に、生花でゲストテーブル装花のスタイル見本を作り上げ、おふたりのイメージに合ったフラワーアレンジメントを提案する装花打ち合わせは好評を得ている。



※写真は全てイメージです。