

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充実のスイーツも魅力！  
**「ゴールデンウィークカレーbuffet 2018」**  
2018年4月28日(土)～5月6日(日) 期間限定で開催

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、期間限定buffet企画「ゴールデンウィークカレーbuffet 2018」を開催いたします。期間は2018年4月28日(土)～5月6日(日)の9日間限定、ランチタイム12:00～14:30(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.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/31658/index.html>

※写真はイメージです。

毎回好評の「かるめら」のカレーbuffet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。今回用意するカレーは、新作「オマールカレー」の他、これまで開催した中で人気の高かった「チキンティッカ トマト風味のバターカレー」や「ビーフカレー」「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・サラダ」などカレー以外のメニューも充実。デザートbuffetはフルーツやわた飴の他、和デザートなど、パティシエおすすめのデザートが勢ぞろいいたします。ゴールデンウィーク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。



カレーbuffetイメージ

1. 「ゴールデンウィークカレーbuffet 2018」開催概要

- 企画 名称：「ゴールデンウィークカレーbuffet 2018」
- 期 日：2018年4月28日(土)～5月6日(日)
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- 時 間：ランチ 12:00～14:30(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
- 内 容：カレーbuffet(6種)・ローストビーフ切り出し・前菜・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>：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.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/31658/index.html>

※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。

◎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、猪鼻 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](mailto:t.kawashima@tokyuhotels.co.jp) URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

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まいります。

## 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

#### ・オマールカレー 2018年初登場

オマール海老の身も殻も丸ごとつぶし、香味野菜とブランデー、ノイリー酒、白ワインで煮つめて出来上がったベースにカレーをプラス、さらにバターとクリームを加えマイルドに仕上げた新作カレーです。

手間隙を惜しまず、オマール海老のエキスをたっぷり含んだ香りとコクが絶品の一品。ホテルのレストランならではのカレーをぜひご賞味ください。

#### ・チキンティッカ トマト風味のバターカレー

舌触りなめらかな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。

#### ・ポークサーグカレー

ポークサーグカレーは、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。

#### ・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、豊かな香りが広がる贅沢なカレー。

#### ・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。素材の旨みが溶け込んだ味わい深いカレーをお楽しみください。

#### ・かるめら特製スープカレー

チキンブイヨンベースに、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をご用意いたします。

### ★【主食】

白米・バスマティ（レモンライス）・ターメリックライス・ジャスミンライス・ナン・ミルクパン 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。

### ★【サラダbuffet】

サラダはbuffet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。



ローストビーフイメージ



サラダバーイメージ

