

ハワイのローカルフードも登場！ご家族やお仲間と賑やかに過ごすスペシャルウィーク 「夏休みファミリーブッフェ」開催

2018 年 8 月 10 日(金)～8 月 16 日(木)7 日間限定 早期予約特別プランも設定！

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、お盆休みの期間にご家族やご友人同士でお楽しみいただけるブッフェを企画いたしました。2018 年 8 月 10 日(金)～8 月 16 日(木)の 7 日間限定となっており、ランチタイムおよびディナータイムで開催いたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/201807031137/index.html>

「夏休みファミリーブッフェ」は、お盆休み限定で店内をブッフェスタイルにしつらえ、シェフ滝本がブッフェのために特別にご用意した料理をお楽しみいただく毎夏恒例、リピーター多数の人気企画です。大人からお子さままで安心して召し上がっていただける料理をラインアップいたしました。ホテルならではの味、ローストビーフのカッティングサービスをはじめ、ヴァカンス気分をお届けするハワイのローカルフードやデザートも初登場。日本の縁日を感じさせる綿菓子づくりなどお子さまにもお楽しみいただける内容でご用意いたします。親子三代でのご利用をはじめ、親しいご友人との暑気払いなどのひととき、美味しいお料理を囲んで賑やかな夏休みをお過ごしください。

【夏休みファミリーブッフェ】概要

- 名称：「夏休みファミリーブッフェ」
- 期間：2018 年 8 月 10 日(金)～8 月 16 日(木)
- 時間：【ランチタイム】 12:00～15:00 (14:30L.O.) 【ディナータイム】 17:30～21:00 (20:30L.O.)
- 価格：【ランチタイム】 大人 3,700 円 グランエイジ 3,500 円 お子さま 2,000 円
【ディナータイム】 大人 4,200 円 グランエイジ 4,000 円 お子さま 2,800 円
※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。
- 内容：サラダ・前菜・メイン・デザートなど、ブッフェスタイルで。
＜ハワイのローカルフード一例＞
 - ・アヒボキとアボカド、ピンクグレープフルーツのサラダ仕立て
 - ・シーザーサラダ ハワイ風
 - ・鮪の海苔巻きフライと帆立のグリル 白醤油ソース
 - ・鯛と有頭海老のグリル ブラックビーンズソース
 - ・グリルポークリブのグアバ バーベキューソース
 - ・ハウピア(ココナッツミルクからできたハワイの伝統的なデザート)

■ご予約・お問い合わせ TEL: 03-3476-3431 (かるめら直通)

詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/201807031137/index.html>

【★★インターネット早期予約特別プラン★★】

2018 年 7 月 29 日(日)までにインターネットでご予約をいただ方(大人・グランエイジ対象)には、上記通常料金にワンドリンクをお付けした早期予約特別プランをご用意いたします。

▼ランチのご予約はこちら

[https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-caramelo/reserve?menu_lists\[\]=5b46f9772ed46cfa3d00018a](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-caramelo/reserve?menu_lists[]=5b46f9772ed46cfa3d00018a)

▼ディナーのご予約はこちら

[https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-caramelo/reserve?menu_lists\[\]=5b46f99a2ed46cfa3d00019f](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-caramelo/reserve?menu_lists[]=5b46f99a2ed46cfa3d00019f)

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

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)

取材窓口 川島 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いきます。

【ガーデンキッチン かるめら】LBF 6:30~24:00 (23:00L.O.) 席数 127席 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の女性ゲスト、ビジネスの打ち合わせなど様々なシーンに対応できるよう洋食、中華、和食、デザート類など幅広いメニューラインアップでお客さまをお迎えしています。



滝本 雅之 Masayuki TAKIMOTO

セルリアンタワー東急ホテル ガーデンキッチン「かるめら」シェフ

1968年 愛知県名古屋市生まれ。

高校生の頃、お腹が空いて果物をおやつ代わりに食べようと包丁を持ち、包丁捌きの意外な難しさから、料理の世界に関心をもつ。

首都圏有名ホテル、フランス料理・イタリア料理レストラン、宴会調理のシェフを歴任。2015年7月、かるめらシェフに着任。

フルーツ・野菜のカービング（彫刻）を得意とし、日々美しい一皿を創ることに余念がない。



【料理人として大切にしていること】

「料理に関してだけではなく日常生活全般において「なぜ?」「どうして?」の疑問を持つように心がけています。その答えを一つ一つ見つけて蓄積していくことで自分の満足のためではなく、お客さまのために料理をつくるプロフェッショナルとして成長できるのだと思います。」