

報道関係各位

2018年7月30日

## ガーデンキッチン「かるめら」が贈る 美食紀行シリーズ第3弾 8月限定「ハワイ テイスティ フェア」開催 アウトリガー・リーフ・ワイキキ・ビーチ・リゾート宿泊招待券プレゼントキャンペーンも！

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」（LBF）では、2018年8月1日（水）～31日（金）＜※8月10日（金）～16日（木）を除く＞「ハワイ テイスティ フェア」と題し、東京・渋谷でハワイを楽しむ美食フェアを開催いたします。ディナーセット（コースメニュー3,800円）とハワイアンカクテル3種（各1,500円）、美食と美酒の両面でハワイ食文化の魅力をお届けいたします。



左：ハワイイメージ（写真提供：ハワイ州観光局）

右：「かるめら」店内イメージ

公式サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo>

「美味しいものをいつでも気軽に」世界各国の料理をお届けしている「かるめら」では、2018年美食紀行第3弾※1に、常夏の島として日本人にこよなく愛されている「ハワイ」にフォーカスし、ハワイの魅力に「食文化」から迫ってまいります。

今回は、ハワイ州観光局より後援をいただき「ハワイを強く感じさせる料理、食材」についてアドバイスを頂きました。これを受け、かるめらシェフ滝本雅之が、試食、視察、調査を重ね、「これぞハワイ！」とハワイ通をも唸らせるメニュー開発に至りました。

また、世界大会部門優勝も果たしているチーフバーテンダー吉田茂樹とメインバー「ベロビスト」の若手バーテンダーが、真夏にふさわしいオリジナルカクテルを3種創作。南洋で古くから守り神として奉られてきた“ティキ”をデザインした“ハワイらしい”カップを用い、美味しさだけではなくフォトジェニックな完成度をも追求いたしました。ホテル初のハワイフェアを記念して、“ハワイのリゾート宿泊券プレゼントキャンペーン”も実施いたします。

“常夏の島ハワイ”にふさわしく、真夏の8月東京・渋谷で、ハワイの豊かな食文化をご堪能ください。

### 【「ハワイ テイスティ フェア」概要】

- 名称 ハワイ テイスティ フェア
- 期間 2018年8月1日（水）～8月31日（金）※8月10日（金）～8月16日（木）を除く。
- 場所 ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料金 ダイニングセット 1名さま 3,800円／ハワイアンカクテル 1杯 1,500円
- 時間 17:00～22:00（L.O.）
- 後援 ハワイ州観光局
- 協力 キリン・ディアジオ株式会社、アウトリガー・ホテルズ&リゾート
- 備考 いずれのメニューとも数量限定につき、完売の際はご了承ください。
- ご予約・お問い合わせ TEL：03-3476-3431（かるめら直通）

URL：[https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-caramelo/reserve?menu\\_items\[\]=5b567bb600869b7302003b00](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-caramelo/reserve?menu_items[]=5b567bb600869b7302003b00)

※1＝美食紀行第1弾「福島牛フェア（6月）」、第2弾「福岡うまか食材フェア（7月）」開催。

※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。

※別紙詳細もご参照ください。



### ◎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・宣伝 西澤、川島、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報・宣伝直通)

取材窓口 西澤 y.nishizawa@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。

## 「ハワイ テイスティ フェア メニュー」

ダイニングセット 1名さま 3,800 円

前菜（下記より 1 品をチョイス）

- ◆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

メインディッシュ（下記 4 品より 1 品をチョイス）

- ◆マグロの海苔巻きフライとホタテのグリル 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
- ◆ハワイアン チキングリルコンボ

デザート（下記より 1 品をチョイス）

- ◆パイナップルブリュレ
- ◆ハウピア フルーツ添え  
（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）



コーヒーまたは紅茶

※ダイニングセットの一部料理は、8月10日（金）～8月16日（木）に開催される「かるめらサマーファミリーブッフェ」にも登場いたします。

詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/201807031137>

ハワイアンカクテル

### ◆SURF RIDE glass 1,500 円

厳選されたボタニカル（香味植物）と生のフルーツが醸し出すエレガントで繊細な味わいが特長のスーパープレミアムジン “Tanqueray No.TEN（タンカレー ナンバーテン）” をベースに、フレッシュパッション、エルダーフラワーリキュール、パイナップル、リコリスビターを加えシェイク。フレッシュパッションのフルーツボートを乗せたまさに“トロピカルな”オリジナルカクテルです。



### ◆DIAMOND HEAD glass 1,500 円

ハワイのシンボルとも言うべき“ダイヤモンド ヘッド”。フレッシュオレンジのデコレーションで、クレーター状の独特の頭頂部をイメージしています。フレッシュなシトラス香の爽やかな味わいと、上質なブルーアガベ本来の味わいを愉しめる透明なテキーラ “Don Julio Blanco（ドン・フリオ ブランコ）” をベースに、グリオットチェリーリキュールでベリー系フルーツの風味を付けました。炭酸飲料である Ginger Beer を加えさらにカーボネイトシェイカーで泡立ち感を強めた、夏らしいカクテルです。



### ◆REEF ON THE BEACH glass 1,500 円

提携しているアウトリガー・ホテルズ&リゾーツ社のハワイ・オアフ島「アウトリガー・リーフ・ワイキキ・ビーチ・リゾート」より命名。1691年設立の蒸溜所が造り上げた、クリアでシルキーな唯一無二のウオッカ “Ketel One（ケテル ワン）” をベースに、バナナシロップやポップコーンシロップ、フレッシュミルクを使用。甘さをコントロールし、繊細なテイストに仕上げた若手女性バーテンダーによる意欲作。フレッシュのパイナップル、ブラックオリーブを挿した傘で飾り付け、インスタ映えも抜群です。



※写真はすべてイメージです。

## 【ハワイのリゾート宿泊券プレゼントキャンペーン概要】

東急ホテルズと提携している「アウトリガー・ホテルズ&リゾート」の中でも、ワイキキの中心に位置するラグジュアリーなビーチフロントリゾートとして名高い“アウトリガー・リーフ・ワイキキ・ビーチ・リゾート”へのご招待です。キャンペーンに応募して、本物のハワイを体験してみませんか。

■名称：“アウトリガー・リーフ・ワイキキ・ビーチ・リゾートご宿泊招待券”プレゼントキャンペーン

■プレゼント内容：ハワイ・オアフ島「アウトリガー・リーフ・ワイキキ・ビーチ・リゾート」3泊分（定員2名）のご宿泊招待券。

（有効期間：2018年10月1日（月）～2019年8月31日（土）のご宿泊まで）

（現地までの航空券などの交通費は含みません。）

■プレゼント本数：1組

■応募期間：2018年8月1日（水）～8月31日（金）

■応募方法：①館内配布の応募用紙にて、館内応募箱に投函。

②ホテル公式WEBサイトより応募。

※1名さま1回限りの応募とさせていただきます。

※関係者の応募はご遠慮ください。

■応募用紙配布場所：ロビー階「レストランキャッシャー」

■応募箱設置場所：ガーデンキッチン「かるめら」店頭。

■当選者発表方法：9月5日（水）、応募者の中より厳正なる抽選を実施。

当選者発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。



## 【プロフィール】

### 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。」



### 吉田 茂樹 Shigeki YOSHIDA

セルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ベロビスト」チーフバーテンダー

都内ホテル入社以降、バーを中心に、ホテル、街のバー・レストランでキャリアを積み、2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。

タワーズバー「ベロビスト」配属。その後ホテル内の様々なサービス部門を経験した後、2012年に再びタワーズバー「ベロビスト」へ異動。現在に至る。

2012年に開催されたバーテンダーの祭典「WORLD CLASS 世界大会 スピード&チャレンジ部門」にて優勝。シガーコンクールでも優勝の経歴を持つ。また、JSA 認定シニアソムリエの資格を持ち、フランスのシャンパーニュ地方やブルゴーニュ地方、スペインのアンダルシア州、ドミニカ共和国などの各国のワイン・シガーサービスの研修にも参加。



## 「アウトリガー・ホテルズ&リゾート概要」

本社：ハワイ州ホノルル、President & CEO：ジェフ・ワゴナー

アウトリガー・ホテルズ&リゾートは、米国ハワイ州ホノルルに本社を置く、アジア・パシフィック、オセアニア、そしてインド洋エリアでリゾートホテル、リテールなどホスピタリティ業をグローバル展開している企業です。

世界各地に展開するプロパティでは、アウトリガー・シグネチャー・エクスペリエンスやアウトリガー・ディスカバリー・ロイヤルティ・プログラムなどを通じ、最高のホスピタリティと共に本格的な文化体験を提供しています。

1947年創業のアウトリガーは、オリジナルブランドであるアウトリガー®・リゾート、ワイキキ・ビーチコマース by アウトリガー®、オハナ・ホテルズ by アウトリガー®、ハワイ・バケーション・コンド by アウトリガー®、のほか、グローバル展開している他ホテルグループとの提携によりエンバシー・スイーツ®、ベスト・ウェスタン®、ウィンドム・バケーション・オーナーシップ®、ヒルトン・グラント・バケーションズなど、複数のブランドラインで成功を取っています。現在ハワイを中心に、グアム、フィジー、タイ、モーリシャス、モルジブに約37のプロパティ、約6,500室を運営または開発しています。



アウトリガー・リーフ・ワイキキ・ビーチ・リゾート

## 「かるめら概要」

### 【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名様)

定休日 無休

「美味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さまをお迎えしています。



以上