

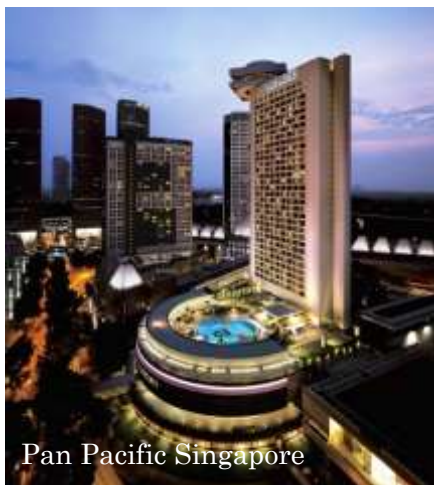
報道関係各位

2018年11月18日

パンパシフィック シンガポール×セルリアンタワー東急ホテル シンガポールのローカルフードを楽しむ 12日間 「シンガポール ワンダフルフードフェア」開催

2018年11月19日(月)～11月30日(金) ガーデンキッチン「かるめら」/タワーズバー「ペロビスト」

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「Pan Pacific Singapore」との人材交流の一環として、シェフ Howard Leong 氏を招き「シンガポール ワンダフルフードフェア」を開催いたします。2018年11月19日(月)～11月30日(金) ガーデンキッチン「かるめら」とタワーズバー「ペロビスト」にてシンガポールのローカルフードやカクテルを提供いたします。



Pan Pacific Singapore

当ホテルでは今年、日本国内の生産者や海外のホテルとの連携によって、その地域で愛されている食材や料理をホテルシェフのアイデアを加えて提供するフェアを定期的に開催してまいりました。※1（国内では福岡や岐阜食材にフィーチャーしたフェアや、海外ではアウトリガーホテルズ&リゾーツとの協力により「ハワイテイスティフェア」を実施。）今回は同じアジア圏の中でも多様な食文化が集結する国、「シンガポール」に焦点をあて、「Pan Pacific Singapore」のシェフ Howard Leong 氏を迎えて、シンガポールのローカルフードとカクテルの提供が実現いたしました。

このフェアでは“世界の美味しいものを提供するレストラン”をテーマとしているガーデンキッチン「かるめら」にて、シンガポールのローカルフードをディナータイムにアラカルトにてご提案いたします。日本でも馴染みの「ハインチキンライス」をはじめ、「トロピカルフルーツサラダ“ロジャック”」そして蟹の旨みとチリソースがマッチした「シンガポールチリクラブ」の他「ボボチャチャ」などのデザートも含め全9種類の料理が勢揃いいたします。「Pan Pacific Singapore」のレシピを元に繰り広げられるバラエティ豊かなシンガポール料理をお楽しみ頂けます。

タワーズバー「ペロビスト」では多様な文化が共存するシンガポールの情景や南国の美しい風景をテーマにしたオリジナルカクテルを提案いたします。ジンベースに豊富なフルーツやスパイス、ハーブのテイストを加えたカクテルをロングカクテルとショートカクテルの2種類でご用意いたします。この他、シンガポールを代表するカクテル「シンガポール スリング」もご提供いたします。フェア開催を通じて、シンガポールの食文化の奥深さや楽しさを発信してまいります。



※画像提供：シンガポール政府観光局 フェア詳細 https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/singapore_fair/index.html

【「シンガポール ワンダフルフードフェア」概要】

- 名称 シンガポール ワンダフルフードフェア
- 期間 2018年11月19日(月)～11月30日(金) 全12日間
- 場所 ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) タワーズバー「ペロビスト」(40F)
- 料金 アラカルトメニュー 単品 1,500円～ カクテル 1グラス 2,257円 ※詳細は別紙参照
- 時間 ガーデンキッチン「かるめら」ディナータイム 17:00～22:00 (L.O.)
タワーズバー「ペロビスト」平日 16:00～24:00 (L.O.) 土日祝 13:30～24:00 (L.O.)
- 後援 シンガポール政府観光局 ■協力 Pan Pacific Singapore
- ご予約・お問い合わせ TEL: 03-3476-3431 (かるめら) TEL: 03-3476-3398 (ペロビスト)

※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)」

第3弾「ハワイ テイスティ フェア」、第4弾「飛騨牛(10月)」。

※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。※写真はイメージです。

※別紙にて、メニュー詳細、プロフィール、かるめら概要、ペロビスト概要を添付します。

◎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、三浦、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まいります。

「シンガポール ワンダフルフードフェア」

ガーデンキッチン「かるめら」ではシンガポールに伝わるローカルフードをアラカルトメニューをご用意いたします。

■トロピカルフルーツサラダ “ロジャック” 1,600 円

素材が“ロジャック”（まぜまぜ）されて濃い茶色のソースで絡められたマレーサラダ。果物の酸味と野菜の触感、そして甘辛いソースが絡んだ固い揚げパン（油揚）のサクサクした食感があまったトロピカルサラダです。アジアの気候風土が生んだ独特のおいしさはビールのおつまみとしても絶妙です。

■ハイナン チキンライス 2,300 円

日本でも人気の「海南鶏飯」をパンパシフィックホテル シンガポールスタイルで提供するシンガポール風炊き込みご飯です。さっぱりした味わいながらも、鶏の深い味わいが癖になるシンガポールの代表的なメニュー。

■ニョニヤ ラクサ 2,500 円

ココナッツミルクとスパイスが効いたラーメン。シンガポールでは屋台でも気軽に味わえる親しみあるローカルフードです。海老や赤貝などの海産物がメインの具材。ハーブ香りとピリ辛のテイストが生きています。

■シンガポール チリクラブ 4,800 円

トマトソースや卵などで作ったチリソースと、カニを殻ごと中華鍋で炒めたシンガポール料理。濃厚なソースが絡んだやわらかいカニの身は絶品。蟹の旨みが浸み込んだソースをパンなどに絡めて食べるのもおすすめです。

■ニョニヤ ビーフンダン 2,600 円

ニョニヤ料理とは、マレー半島に移り住んだ中国の人々が作り出した料理。ビーフンダンはインドネシアのスマトラ島が発祥といわれており、インドネシア系マレー人が多いシンガポールで人気のあるおかずのひとつです。様々な文化が融合して生まれた、シンガポールならではの食文化を象徴したようなこの料理。ココナッツとハーブの香りが凝縮された煮込み料理です。

■ローストチキン “アヤム パンガン” スパイシースイートソース 1,800 円

アヤム＝鶏 パンガン＝遠火焼という意味のインドネシア語。シンガポール風焼き鳥です。下味を付けた鶏肉をじっくり遠火で焼きあげ、チリ、塩・胡椒、ガランガル（タイの生姜）などのスパイスで味付けて焼いただけのシンプルな料理です。

■ペッパーとガーリックのパクテー 2,200 円

パクテー＝肉骨茶。その文字通り、豚のあばら肉、内臓肉を漢方薬で用いるスパイスと中国醤油で煮込んだ骨付き豚肉が付いた薬膳スープ。この肉骨茶（パクテー）は、シンガポールまたはマレーシア発祥の料理と言われており現地の人達にとっては朝や昼に食べている馴染み深い料理。

■ボボチャチャ 1,600 円

ココナッツミルクにタピオカ、芋、かぼちゃ、餅などが入ったシンガポール風デザート。

■パンダン シフォンケーキ 1,500 円

シンガポールのローカルスイーツとして有名なパンダンケーキ。パンダンリーフは独特の甘い香りを放つハーブで暑い地域でよく使われています。“東洋のバニラ”と呼ばれることもある植物です。このハーブをつかってシフォンケーキに仕立てたスイーツです。

シェフプロフィール

Howard Leong (ハワード・リオン)

Pan Pacific Singapore シェフ

2008年ミシュラン三つ星のフランス料理店からキャリアをスタート。2017年、Pan Pacific Singapore “Edge”に移り、現在、シェフを務める。アジア地域環太平洋地域の本格的な料理を味わえるシアターダイニングとして高い評価を得ている。「小さな頃から食べることが大好きで料理の道を選びました。私の体型を見ればお分かりですよ？」と語るキュートな一面も。「料理を極めるのであれば、一つの分野の料理に偏ってはいけません。世界各国の料理に関心を持って食べてその国の文化を勉強してください。」後進の育成にも熱心なシェフである。



シンガポールカクテルプロモーション

多様な文化が共存するシンガポールの日常や、マリーナベイの美しい景色、そして豊富なフルーツやスパイスハーブを使った2種類のオリジナルカクテルをご用意いたします。フェア期間中はシンガポール発祥のカクテル「シンガポールスリング」もご提供いたします。

■ランドスケープベイ 2,257円

「ベロビスト」のバーテンダー小宇都佑果（こうと・ゆか）が創作したオリジナルカクテル。国産のジンベースにグリオットチェリーやパイナップルのテイストに柚子の香りをプラスいたしました。ハーブのアロマをほのかに感じる繊細な作品です。

日本の素材を使って赤く染まったマリーナベイに沈む夕景をショートカクテルで。日本とシンガポールの融合をグラスの中に感じていただけます。

【主な素材】

- ・ジン（国産）
 - ・コアントロー
 - ・モナングレナデン
 - ・グリोटイン
 - ・パイナップルジュース
 - ・柚子シロップ
 - ・ベネディクティン
- など



■セルリアンスリング 2,257円

「ベロビスト」のチーフバーテンダー吉田茂樹が青く輝くマリーナベイとセルリアンタワー東急ホテルからの青空を掛け合わせた美しいブルーのカクテルを仕立てました。ジンベースに南国フルーツのテイストをミックスし、コリアンダーやジンジャーのスパイシーな香りでアクセントを添えました。一口毎に様々な味わいと香りが交差する様子は日々多様な文化が交差するシンガポールの息づかいを表現したものの。南国らしい爽やかな喉越しの中にシンガポールの奥深さを感じていただける作品です。

【主な素材】

- ・ジン
 - ・パイナップルジュース
 - ・コリアンダー ビター
 - ・ジンジャービアー
- など



今回の「シンガポール ワンダフルフードフェア」開催に先駆け、チーフバーテンダーの吉田茂樹が、セルリアンタワー東急ホテルとパンパシフィックシンガポールとの人材交流の一環で「Pan Pacific Singapore」のメンバー「ATRIUM」に出張。2018年11月10日（土）～11月13日（火）の期間、ゲストバーテンダーとしてシンガポールの皆さまにオリジナルカクテル“緑耀樹（日本酒に緑茶の風味と渋みを加えたショートカクテル）”を披露してまいりました。

バーテンダープロフィール

吉田 茂樹 (よしだ・しげき)

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シニアソムリエ

1972年、東京都大田区生まれ。

都内のホテルに入社後、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、セルリアンタワー東急ホテルのオープンニングスタッフとして入社。

「ベロビスト」の立ち上げを経験する。その後、ラウンジやメインダイニング等、ホテル内の様々なサービスを経験した後、本人にとっても思い入れのあるバー「ベロビスト」に異動。現在に至る。

2012年に開催されたバーテンダーの祭典「WORLD CLASS 2012 世界大会」

スピード&チャレンジ部門にて部門優勝。シガーへの造詣も深くシガーコンクールでも優勝の経歴を持つ。アルコールの粹に留まることなく飲料全般について極めるべく、JSA 認定シニアソムリエの資格も取得。ラウンジ、メインダイニング勤務で培った茶類や料理との関係性も含め、Food & Beverage の総合的な知識と経験を持ち合わせ、様々な角度から提案できることが最大の強みである。

新たな知識を広げるための研究にも余念がなく、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積極的に参加。現在はマネジャーとして店舗の運営をしながら、メニュー開発やプランの企画立案、イベントやセミナーへの参加などその活躍の場を国内外に広げている。またバーテンダーを目指す後進の育成にも力を注いでいる。モットーは「お客さまを楽しませ、自分自身も楽しめる空間を作ること」。ホテルのレストラン部門きってのアイデアマンであり、多くの経験から編み出されるカクテルは、物語や情景、ウィットに富む。



店舗概要

【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アップでお客さまをお迎えしています。



【タワーズバー「ベロビスト」】40F 2018年9月19日リニューアルオープン!

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直通) 03-3476-3000 (代表)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/>

平日 16:00~25:00 (24:00 L.O.) 土・日・祝日 13:30~25:00 (24:00 L.O.) 席数 118席 定休日 無休

全席禁煙

「ベロビスト」とはスペイン語で「美しい眺望」の意味。その名の通り、薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、そして富士山までのドラマチックな景色に包まれて、大人だけの上質な時間をお過ごしいただけるバーです。このたび、2018年9月19日(水)「美食・美酒・音楽」をテーマに新たに生まれ変わりました。賑やかに過ごしいただくバーエリア、大切な方との時間を過ごす特別席、ゆったりとしたソファに身をゆだねるVIPエリア、音楽を身近に感じていただけるエンタテインメントスペース、そして二次会などにもご利用いただけるプライベートルームなどシーンごとに多彩な席を用意しております。渋谷のスクランブル交差点の如く、ベロビストを拠点に様々な出会いが生まれ、心に残る体験が叶うような空間を創出いたしました。お飲物も今話題の国産ウイスキーや世界レベルのバーテンダーが彩るカクテルをはじめ、これまでも愛されてきたワインのラインアップも引き続き取り揃えております。季節ごとに織り成す旬の料理も魅力。音楽イベントの定期的な開催の他、お酒の楽しみ方のご提案をするプランなどを発信してまいります。

