

報道関係各位

2018年3月13日

桜花に包まれて過ごすホテル時間。桜演出とレストラン特別企画開催！

CERULEAN SAKURA PROMOTION 2019

セルリアン サクラ プロモーション

桜丘町の地名に因んで贈る特別企画 3月16日(土)～4月7日(日)

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)ではホテルが建つ“桜丘町”の地名に因んでホテル館内を桜の花で演出するスペシャルプロモーション「CERULEAN SAKURA PROMOTION 2019」を3月16日(土)～4月7日(日) <※一部レストラン企画は異なる>で開催いたします。期間中は館内の各レストランでも桜に因んだ企画をご用意。日本の風物詩であるお花見をホテル空間の中でお楽しみいただけます。



【写真】左：桜丘町の桜並木からのぞむホテル外観 中央：「ベロビスト」創作カクテル 右：ロビーのお迎え花（2016年）
詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/sakura/44977/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルが建つ「桜丘町」は、渋谷駅から国道246号で隔たれた「さくら通り」に知る人ぞ知る隠れた桜の名所を有するエリアです。開発がスタートし、未来にむけて近代的な街づくりが進む中、古きよき時代の面影と共存しながらこの土地を愛する人たちが行き交う地域です。新しい表情と風情あふれる心が交差するこの魅力的な「桜丘町」で2001年に産声をあげ、地元で育まれてきた当ホテルは毎年、桜の開花が楽しめるこの時期に地名に因んだ館内装飾やホテル企画を発信してまいりました。今年「CERULEAN SAKURA PROMOTION 2019」と題して、館内のお迎え花装飾にはじまり、各レストランにて、桜をテーマにしたプロモーションを展開してまいります。

桜の花を愛でる気持ちは、日本人にとって特別なものでありながら、近年では、日本と世界各国の友好の印として桜が寄贈されてきた背景もあり、「Hanami」は観光で訪れる外国人にとっても魅力的な日本文化のひとつとして喜ばれています。様々な人々が行き交うホテル空間にて、国内外のゲストに向けて日本の四季の美しさと、“桜文化”の体験のひとつとして今回のプロモーションを発信してまいります。

「CERULEAN SAKURA PROMOTION 2019」概要

期間 お迎え花装飾：3月16日(土)～4月7日(日)

※レストラン企画は各レストランによって異なります。詳細を参照ください

場所 お迎え花装飾：ロビー (LBF・B1F) / ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) / ウェディングサロン (B1F)

レストラン企画：ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) / ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF)

タワーズレストラン「クーカーニョ」(LBF) / タワーズバー「ベロビスト」(LBF)

料金 レストラン企画詳細を参照

★照明演出協力 電音エンジニアリング株式会社

◎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 企画・宣伝 西澤、川島、三浦、猪鼻 TEL:03-3476-3348 (直通) FAX:03-3476-3769 (直通)

取材窓口 川島 E-mail: t.kawashima@tokyuhotels.co.jp <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。

■ホテルのロビーを彩る「お迎え花～桜装飾」活け込み■

期間：3月16日（土）～4月7日（日）

時間：終日（ライトアップ 毎日 06:30～25:00）

場所：ロビー中央「蹲」（つくばい）/フロントカウンター/「かるめら」内/宴会ロビー/ウェディングサロン等

ロビー中央の「蹲」に日本の四季の移ろいを毎回演出いただいている、いけばな作家 州村衛香による「お迎え花～桜装飾」をご覧ください。硬いつぼみの時期から飾り、花が開き満開に、そして葉を息づかせるまで、日に日に表情を変える桜の力強さを演出いたします。“お迎え花”は360℃に加え、2階の吹き抜けからも愛でることが出来る“五方見”。桜の周りを周りながら愛でるのもよし、時には上から鑑賞し枝振りの美しさを感じるのもよし。桜並木とはひと味違う「お花見」をホテル空間でぜひお楽しみください。照明演出によるライトアップも実施いたします。



【写真】左上：流木と桜をアレンジした造形的な作品（LBF・2016年）左下：桜と季節の花々を投げ入れて表現した作品 春らしい色のグラデーション（B1F・2016年）右上：ソメイヨシノから八重桜に移り変わり、またつぼみから花開く様子を楽しめる活け込み（LBF・2018年）右下：2階の吹き抜けから望む。天井に向って放たれる花の生命力は圧巻。

州村 衛香（すむら・えいこう）

いけばな作家／草月流師範会理事

いけばな使節として外務省より海外へ派遣されるなど、国内のみならず世界中でいけばなの普及、発展のためにデモンストレーション、ワークショップを行う。セルリアンタワー東急ホテルなどのいけばな演出を手がけるほか、作家活動いけばな指導、指導者育成、植物における空間演出や講演など、多方面で活躍。花の美しさだけにとどまらない、植物の中に眠る本質的な生命力の輝きを引き出し作品化できる稀少ないけばな作家。花びらや落ち葉、街路樹から伐採された枝などいのちをテーマに新しい植物の息を吹き込む作品で知られている。

現在、IKEBANA ATRIUM および FlowerJapan 代表、
（財）草月会評議員、草月会師範会理事、草月会本部講師、
いけばな芸術協会特別会員、いけばな協会評議員を務める。



■渋谷桜丘 第27回「桜まつり」にアソシエイツ※1が参加■

期間：3月29日（金）・30日（土）

時間：12：00～16：00

場所：渋谷インフォスター広場

さくら通りの提灯点灯：3月11日（月）～4月13日（土）

桜の花のライトアップ：3月15日（金）～4月3日（水）

毎年、ホテルの社会貢献活動の一環として、渋谷駅前共栄会/渋谷桜丘さくらまつり実行委員会が主催する「桜まつり」にホテルのアソシエイツが参加し、地元の商店街、居住者、法人企業の方々とともに桜の季節をお祝いしています。抽選会や模擬店、ステージでのパフォーマンスなどのサポートに入りながら、地域の方々との交流促進と相互の発展を目的としております。



※注）アソシエイツとは、アソシエイト(associate：英語)「仲間」。

東急ホテルズではスタッフと共に働く仲間と位置づけ、従業員の総称を「アソシエイツ」と呼んでいます。

【写真】昨年度の桜祭りの模様



桜丘物語

桜丘はその昔、別名「海江田山」といわれ、明治維新に薩摩軍海江田隊長が桜の木を植え住宅地として開発したことが現在の地名の由来といわれています。1980年代に入るとマンションが増え、丘の周りには、上品でオシャレな小さなレストランなどの飲食店が集まってきました。さらにオフィスビルも増え、今の桜丘があります。

今では、さくら坂の桜並木は桜丘の象徴ですが、戦後に、桜の木が切られ柳の並木になりました。現在の桜並木は、1991年に植えられ、2010年には歩行者優先のための一車線化で桜の木が歩道の中に点在する現在の姿になりました。

桜の季節には桜を囲んで多くの人々が集まり、鳥がさえずり、桜丘の名産「渋谷のハチミツ」のみつばち達も蜜を集めにきます。また、桜丘は文教地区に指定されていたため、多くの専門学校や音楽・芸術関係の教室がたくさんあります。国際的文化都市・渋谷は芸術を目指す若者たちが集まる街になると期待をされています。現在、再開発計画も始まり2020年東京オリンピックや50年、100年先のステキな渋谷桜丘の街づくりが進んでいます。

引用： 渋谷桜丘 渋谷駅前共栄会 公式サイトより <http://www.shibuyakyoueikai.com/>

■ レストランでの桜企画 ■

タワーズバー「ベロビスト」(40F)

□ 春のオリジナルカクテル □

月ごとに旬の食材でお楽しみいただいているオリジナルカクテルを、この季節は桜をテーマにした春爛漫の創作カクテルにてお楽しみいただきます。今年の新作「月夜桜」はバーテンダー、朴相顕(パク・サンヒョン)のオリジナルカクテルで、ホテルが建つ桜丘町の夜空に舞う桜の花びらを表現。氷のしつらえにもこだわり、桜の美しさと可憐な姿の中に溶けゆく儚さを描写した作品です。そのほか毎年根強い人気のある、桜と梅酒のフローズンカクテル「スプリング ロワイヤル」と、春風に誘われてダンスを楽しむような花の舞の様子をグラスに表現した「ラ ダンス デ フルール」をご用意いたしました。春の訪れを感じる華やかな見た目と爽やかな味わいの3種類のカクテルとともに、季節の恵みをご堪能ください。

期間：3月15日(金)～4月19日(金)

時間：平日16:00～25:00(24:00L.O.)

土・日・祝 13:30～25:00(24:00L.O.)

料金：「月夜桜」1杯1,900円(2,257円)

「ラ ダンス デ フルール」 1杯1,900円(2,257円)

「スプリング ロワイヤル」 1杯1,950円(2,316円)

場所：タワーズバー「ベロビスト」(40F)

※19:00以降は1名さま1,500円のテーブルチャージをいただいております。



【月夜桜】 1杯 1,900円(2,257円) ★2019年新作

ジンをベースに、透明化したレモンジュース、キュウリジュースにほんのり香るエルダーフラワーのアクセントを加え、爽やかに仕上げました。グラスに浮かぶ氷には、桜の花のくぼみをかたどり見た目も華やかに仕立てました。桜のように可憐で優しい味わいが春めくカクテルタイムを演出いたします。



【ラ ダンス デ フルール】 1杯 1,900円(2,257円)

日本酒をベースにした柚子リキュールに、グレープフルーツを加え仕上げにクランベリージュースを満たした繊細で可愛いカクテル。カラフルな花びらは春の心踊る様子や喜びを表現しています。柑橘系の爽やかな薫りとクランベリーのほのかな甘さが溶け合っって一口ごとに春の陽光がきらめく光景を感じながら、心地よい時間を演出してくれる作品。



【スプリング ロワイヤル】 1杯 1,950円(2,316円)

桜のシロップ、梅酒とクラッシュアイスをブレンダーでミックスしたフローズンタイプのカクテル。仕上げにシャンパンを贅沢に満たし若桃の甘露煮でデコレーションいたしました。梅(梅酒)から桃(若桃)、桜(桜シロップ)そして葡萄(シャンパン)、と移り変わっていく日本の春景を一杯のグラスの中に表現、日本の奥ゆかしさや美しさを感じていただける作品



□桜花（さくら）プレート□

美酒美食で「Hanami」を提案するオードブル&デザートプレートです。チョコレートで桜の木を描いたプレートに2種類のオードブルと3種類のスイーツを2個ずつ盛り付け、恋心ときめく春の訪れを表現しました。プレートに合わせセレクトしたシャンパーニュは、1891年創業で、世界遺産に登録されているランス大聖堂に程近い場所に位置する老舗シャンパーニュメゾン「モントードン」。今回は、ドライフルーツなどの味わいを含んだ爽やかな口当たりの「ブリュット・レゼルヴ・プルミエ」と、フランボワーズなどの赤い果実の香りが広がる「グランド・ロゼ」のどちらか好きなシャンパーニュをお選びいただけます。

期間：～3月31日（日）

時間：平日 16：00～25：00（24：00L.O.）

土・日・祝 13：30～25：00（24：00L.O.）

料金：桜花（さくら）プレート 1プレート(2名さま分) 2,200円（2,613円）

桜花（さくら）プレート 2グラスシャンパーニュ付(2名さま分) 6,350円（7,543円）

※19:00以降は1名さま1,500円のテーブルチャージをいただいております。

※予約可

<MENU>

オードブル&デザート

- ・キャビアとサワークリーム
サワークリームとキャビアの贅沢なハーモニー。シャンパーニュとの相性が良好です。
- ・サーモンとオニオンクリーム
オニオンクリームをサーモンで包んだ可愛らしいオードブル
- ・フロマージュブランのムースと桜のジュレ
桜色が美しいジュレとクリーミーなフロマージュブランを合わせました。スプーンひと口でお楽しみください。
- ・ゴルゴンゾーラのマドレーヌ
甘さの中に感じるゴルゴンゾーラの塩味と香りが絶妙な焼菓子。
- ・キャラメル サレ…キャラメルの甘さの中にピリリと効いた塩味がクセになるチョコレート。



<シャンパーニュ詳細>

(2グラスシャンパーニュ付のプレートをご注文の場合、どちらか好きな方をお選びください。)

【モントードン「ブリュット・レゼルヴ・プルミエール」】MONTAUDON BRUT RESERVE PREMIERE

青リンゴのようなキリッとした酸とドライフルーツの熟したフルーツの香り。

口当たりは優しく、ふくよかな果実味をお楽しみ下さい。

【モントードン「グランド・ロゼ」】MONTAUDON GRANDE ROSE

フランボワーズなどの赤果実の香り。口当たりも柔らかくボリューム感のあるしなやかな味わいが広がります。

【上記企画のご予約・お問い合わせ先】TEL.03-3476-3398（直通）タワーズバー「ベロビスト」（40F）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/44660/index.html>

ペストリーショップ (LBF)

□桜丘-SAKURAGAOKA-□

塩漬けの花びら、桜の葉と大納言、白かの子豆を混ぜた抹茶の生地をマーブル状に焼き上げました。地元桜丘町に感謝の気持ちを込めて作られたパウンドケーキです。

期間：4月1日（月）～4月30日（火）

時間：10:00～21:00

料金：1本 1,852円 (2,000円)

※数量限定 ※仕入れの状況により販売期間が変更になる場合がございます。



【上記企画のお問い合わせ先】 [TEL:03-3476-3000](tel:03-3476-3000) (代表) ペストリーショップ

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)

□ムニュー エクサンプロヴァンス〜プランタン□

美しい眺望を望むメインダイニング「クーカーニョ」では、春の彩りを感じていただけるディナーコースをご用意。桜の香りを纏わせた前菜からはじまり、フランスの春の訪れを感じるミモザなど、花をイメージした前菜やこの時期にしか味わえない仔羊のメインなど春の恵みを存分に盛り込んでコースに仕立てました。

期間：～4月30日（火）まで

時間：17:30～22:30(21:00L.O.)

料金：1名さま 14,300円 (17,000円)

<MENU>

■アミューズ ブーシュ■

■前菜2品■

・ホワイトアスパラガスと桜香るサヨリのマリネ

旬の国産ホワイトアスパラガスと桜の葉でマリネしたサヨリを取り合わせました。柑橘のソースと桜の風味が春の訪れを感じさせます。

・筍のグリエ ミモザ仕立て バイヨンヌ産生ハムを添えて

国産の筍を香ばしくグリエし卵でミモザ風に仕上げました。バイヨンヌ産生ハムとバジルのソースも好相性です

■魚料理■

・タラバ蟹のロワイヤル

タラバ蟹、リ・ド・ヴォー、帆立、青柳などをふんだんに使用し 型に詰めこみ蒸し上げました。

王様気分を味わう高貴な雰囲気をお楽しみください。

■肉料理■ *** 下記からお選びいただけます ***

・フランス産アニョー・ド・レのロティ

フランス産乳飲み仔羊を部位ごとに異なる調理法で仕上げました。この時期ならではの味覚をぜひご賞味ください

・国産牛フィレ肉のグリル 春野菜アンショワイヤードのエスプーマ

国産牛フィレ肉をグリエにし、色とりどりの春野菜を取り合わせ。

アンショワソースと共に楽しんでいただく軽やかな一皿です

・軽く茹でた飛騨牛のオッソ・ブッコ風 トマトとケイパーのコンディメント (+¥2800)

飛騨牛をさっとブイオンにくぐらせ、マカロニの詰め物をオッソ・ブッコに見立てました。

フレッシュトマトとケイパーのサッパリとしたソースでお楽しみください。

■アヴァンデセール■ ■デザート■ ■カフェと小菓子■



【上記企画のご予約・お問い合わせ先】 [TEL:03-3476-3404](tel:03-3476-3404) タワーズレストラン「クーカーニョ」

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>

□日本茶と和菓子セット□

世界で活躍する庭園デザイナーであり、禅僧でもある枡野俊明氏がデザインした「閑坐庭」を眺めながら、一服の日本茶と季節の和菓子で癒しの時間をお過ごしいただけます。この時期のお菓子には「春」の訪れを感じさせる香り高い桜の葉に包まれた桜餅をご用意いたします。もち米を一度蒸して乾燥させ粗く砕いた“道明寺粉”を原料に使用。中には小豆こし餡が入っており、まるやかな甘味と口当たり仕上がりとなっております。ご用意する日本茶は坐忘のおすすめの3種類。ロビーのお迎え花や卓上に彩られた桜を愛でながらと安らぎのひとつときを。

期間：～4月7日(日)

時間：11:00～17:00(L.O.)

料金：玉露+和菓子セット 1,300円(1,544円)

抹茶+和菓子セット 1,300円(1,544円)

ほうじ茶+和菓子セット 1,270円(1,508円)



□トゥール ド アンサンブル～SAKURA～

閑坐庭とロビー中央のお迎え花を愛でながら楽しむ、アフタヌーンティーセットです。期間中は桜の彩りを盛り込んでお届けいたします。

期間：～4月7日(日)

時間：11:00～17:00(L.O.)

料金：2019年3月31日(日)まで 1名さま 3,099円(3,682円)

2019年4月1日(月)より 1名さま 3,300円(3,920円)

※予約可

<2月・3月のMENU例>

オードブル ほうれん草とベーコンのキッシュ/オレンジ風味のエスカベッシュ/カリフラワーのブルーテ 鯛のフレーク添え クミンの香りで/食べるオリーブオイルを使った“バーニャカウダー” 生ハムと赤キャベツのサンドウィッチ/たまごときゅうりのサンドウィッチ

スコーン3種 プレーン/抹茶と甘納豆/スライスアーモンド

デザート アーモンドとキャラメルのパナコッタ/紅茶のガナッシュ/イチゴタルト/柑橘のゼリー/桜チーズムース



【上記企画のご予約・お問い合わせ先】 TEL:03-3476-3439 ガーデンラウンジ「坐忘」

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>

※写真はイメージです。

※表示の料金は本体価格とし、() カッコ内は消費税 8%およびサービス料 10%を含めた総額となります。

【店舗詳細】

◆タワーズバー「ベロビスト」40F

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直 03-3476-3000 (代表))
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ティ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。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賑やかに過ごさうと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。お飲物も今話題のジャパニーズ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。



◆ペストリーショップ LBF

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)
営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップしています。



◆タワーズレストラン「クーカーニョ」40F

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3404 (直通) 03-3476-3000 (代表)
ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.) ディナー 17:30~22:30 (21:00 L.O.)
席数 68席 内個室 2室 (6~12名さま) 定休日 無休

「クーカーニョ」の名前の由来はプロヴァンスに伝わる言葉で“桃源郷”フランス語で「ペイ・ド・ココルニユ」(宝の国、うまし国)の意味にあたります。その名の通り旬の息吹を存分に感じる事が出来るプロヴァンス料理のレストランです。ランチタイムには陽光があふれる中で、ディナータイムにはきらめく夜景を感じながら美味しい料理を格式ある中でも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストも料理に合わせて豊富にご用意し、ソムリエがお好みをお伺いしながらご提案いたします。



◆ガーデンラウンジ「坐忘」LBF

お問い合わせ 03-3476-3439 (直通) 03-3476-3000 (代表)
10:00~22:00 (21:30 L.O.) 席数 75席 定休日 無休

～名前の由来～“坐して忘れる”という茶道の言葉。日常を忘れ、心をほぐして満ち足りた時間を過ごすという意味。ガーデンラウンジ「坐忘」はロビー正面に位置し庭園の緑を借景に、光溢れる吹き抜けのモダンな雰囲気のレストランでティータイムや打ち合わせの場所として最適な空間です。お飲物やデザートラインアップも充実しており、季節にあったおすすめのお茶やオリジナルスイーツの提案も行っております。豊富にご用意し、ソムリエがお好みをお伺いしながらご提案いたします。



以上