

夏休み特別企画！新作2種を含む6種類のホテルシェフ特製カレーをbuffeスタイルで 「サマーカレーフェスタ 2019」

8月10日(土)～8月15日(木) 限定！ローストビーフやデザートも充実

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buffe企画「サマーカレーフェスタ 2019」を実施いたします。期間は2019年8月10日(土)～8月15日(木)の6日間限定となっており、ランチタイム(大人1名さま3,500円)およびディナータイム(大人1名さま3,800円)にて開催いたします。



※写真はイメージです。

公式サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/47836/index.html>

毎回好評の「かるめら」のカレーbuffe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企画です。今回用意するカレーは、新作「豆とほうれん草のカレー」「フィッシュカレー」の他、これまで開催した中で人気の高かった「トマト風味のバターチキンカレー」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、ホテルならではの味「ローストビーフ」のカットサービスのほか、サラダ、デザートなどカレー以外のメニューも充実。デザートbuffeはケーキ類、ワッフルなどパティシエおすすめのデザートが揃います。お子さまに人気のわた飴づくりではラムネ・苺・レモン・メロン・コーラの5種類の味から選べオリジナルわた飴づくりをお楽しみいただけます。夏休みに親子三世代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。毎年恒例の人気企画につき、ご予約はお早めに！

【サマーカレーフェスタ 2019】概要

- 名称：「サマーカレーフェスタ 2019」
- 期間：2019年8月10日(土)～8月15日(木)
- 時間：【ランチタイム】12:00～14:30(L.O.) 【ディナータイム】1部 17:30～19:00 2部 19:30～
- 価格：【ランチタイム】大人 3,500円 グランエイジ 3,300円 お子さま 2,000円
【ディナータイム】大人 3,800円 グランエイジ 3,600円 お子さま 2,200円

★ディナー2部のみグラスビールまたはソフトドリンク付

※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：カレー・サラダ・デザートなど、buffeスタイルで。

<メニュー例>

【カレー】豆とほうれん草のカレー、フィッシュカレー、サマーカレー、トマト風味のバターチキンカレー、ビーフカレー、かるめら特製スープカレー

【カレーコンディメント】オニオンフライ、アーモンド、カレンズ、ピクルス、パルメザンチーズなど

【サラダ】帆立・蛸のクスクスのサラダ ガラムマサラ風味、エビとキュウリ・パイナップルのサラダ ヨーグルトドレッシング、トマトサラダ ミント風味など

【デザート】ショートケーキ、ガトーショコラ、豆乳とキャラメルパンナコッタ、桃のゼリーなど

- 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/47836/index.html>

◎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、齋藤 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769

取材窓口 三浦 E-mail: ko.miura@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。

「サマーカレーフェスタ 2019」メニュー内容

★【カレーbuffet】全6種類

・豆とほうれん草のカレー 2019年初登場

インドでは定番の豆カレー「ダール・タドカ」。ほうれん草をたっぷりを入れ肉、魚類を使用せずシンプルな味わいながら、仕上げに熱々のスパイスを加える「追いスパイス」＝「タドカ」が香ばしく風味豊かな一品です。

・フィッシュカレー 2019年初登場

トマトの酸味が効いた白身魚のカレー。タマリンド、にんにく、しょうが、唐がらしなどたくさんのスパイスが醸し出す奥深い風味とココナッツミルクのまろやかな味わいが特徴です。

・サマーカレー

スパイシーながら透明感ある爽やかな味わいが魅力。小麦粉を使わず、たっぷりのトマトと玉葱で仕上げました。甘さと酸味のバランスが絶妙、カレーの真髄を味わえます。

・トマト風味のバターチキンカレー

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。

・ビーフカレー

カイエンペッパー、赤ワインで旨味を加え、ショートリブととも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。

・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。9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作りいたしました。海老フライやハンバーグをそえてプレートをご用意いたします。

★【ご飯・パン類】

白米、バスマティライス（レモンライス）、ターメリックライス
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】

ビーンズとキヌアのサラダ、トマトサラダ ミント風味

帆立・蛸のクスクスのサラダ ガラムマサラ風味、エビとキュウリ・パイナップルのサラダ ヨーグルトドレッシングなどさっぱりとお召し上がりいただけるラインアップにてご用意いたします。



サラダバーイメージ

★【デザートbuffet】

ショートケーキ、ガトーショコラ、マロンロール、レアチーズケーキなどのケーキ類はもとよりカレーの後にぴったりな桃のゼリー、プリン、フルーツなども充実しております。お子さまも大喜びのわた飴づくりもお楽しみいただけます。



デザートbuffet イメージ

★【ドリンク】

目の前でご用意するスイートラッシー、コーヒー、紅茶、ジュース各種

【★★インターネット早期予約特別プラン★★】

2019年7月31日(水)までに公式ホームページよりオンライン予約をいただいた方(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(ディナー2部は2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/eruleantower-caramelo/reserve?menu_lists\[\]=5ceb877e9516e8b2f900146a](https://www.tablecheck.com/shops/eruleantower-caramelo/reserve?menu_lists[]=5ceb877e9516e8b2f900146a)

▼ディナー1部のご予約はこちら

[https://www.tablecheck.com/shops/eruleantower-caramelo/reserve?menu_lists\[\]=5ceb87a8950ffcb3df0014ea](https://www.tablecheck.com/shops/eruleantower-caramelo/reserve?menu_lists[]=5ceb87a8950ffcb3df0014ea)

▼ディナー2部のご予約はこちら

[https://www.tablecheck.com/shops/eruleantower-caramelo/reserve?menu_lists\[\]=5ceb87c99516e8b2a00016d5](https://www.tablecheck.com/shops/eruleantower-caramelo/reserve?menu_lists[]=5ceb87c99516e8b2a00016d5)

サマーカレーフェスタ付 宿泊プラン

サマーカレーフェスタ(ディナータイム)をお楽しみいただける宿泊プランです。夏休みのご家族旅行に賑やかなカレーディナーはいかがでしょう。

■宿泊対象期間：2019年8月10日(土)～8月15日(木)のご宿泊まで

■料金：1室2名利用 40,392円～

1室3名利用 51,084円～

■ご夕食■

レストラン「かるめら」にて全6種類のカレー&充実のデザートbuffet

※ディナー時間は1部：17:30～19:00/2部：19:30～となります。

※ディナー2部のみグラスビールまたはソフトドリンク付。

オンライン予約の際はご予約の際"コメント"欄に、1部または2部の

ご希望を必ずご記入ください。お席のご予約をいたします。

★詳細はこちら

https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TH_CERUL&search%3Ahid=r_TH_CERUL&plan_groupcd=A9SLS&search=1&form=jp&ga=2.239358848.2097127672.1563774090-1774926134.1492388192

■プラン特典■

駐車場代無料(1泊24時間まで。通常3,240円のところ)

※表示の料金はサービス料10%及び消費税8%が含まれております。

別途東京都宿泊税を頂戴いたします。



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。」



【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名さま) 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。

