

報道関係各位

2019年11月20日

再開発が進む渋谷の街で、大人のための特別なダイニングが新たに誕生！
11月26日(火)新レストラン&バー【3店舗】がグランドオープン
「鉄板焼 桜-SAKURA-」「鮨 以とう 一貫」 シガーバー「R261 CIGAR&ROCK」 開店

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）に、2019年11月26日（火）、鉄板焼、鮨、シガーバーの3つのレストラン&バーが開店いたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/56761/index.html>

※完成予定パース図

このプロジェクトは、多くのオフィス・商業ビルの建設と整備が進み、ライフスタイルの全てが詰まった ALL IN ONE の街へと変化を遂げている渋谷の中で大人のための新しい美食空間の創出を目指して実施いたしました。インバウンド需要や、接待利用、家族の集まりなど様々なシーンに対応し、日本を感じる食の施設、そして渋谷らしいエンタテインメントをテーマとするバーを新設することで、今後益々多様化するゲストのニーズにアプローチいたします。3店舗の横軸を貫くテーマは東西文化のフュージョン。鉄板焼そして鮨は日本が誇る食文化として世界各国の人々に親しまれており、シガーと美酒、音楽を同じ空間で楽しむ習慣は古くから五感を満たす成熟した大人、紳士のたしなみのひとつとして現代まで受け継がれています。この東洋と西洋の文化をホテル空間から発信することはセルリアンタワー東急ホテルの開業時からのコンセプトであり、今回のレストラン&バーの開業を通じて、日本と西洋の文化が融合する新たな美酒美食のエンタテインメントを創造するとともに、心に残る東京での時間をゲストに満喫していただけるホテルを目指してまいります。

「鉄板焼 桜-SAKURA-」は食材に敬意を払い、その魅力をありのまま召し上がっていただける鉄板焼のレストランをコンセプトといたします。選り抜きの産地から直送される素材、こだわりの塩に至るまで、熟達したシェフによる匠の技を目の前で愛でながら、臨場感あふれる空間と滋味あふれる料理をお楽しみいただけます。食を媒介に焼き手とゲストの会話に花が咲く時間を演出いたします。

「鮨 以とう 一貫」は赤坂の「赤坂 鮨 以とう」の姉妹店として開業。今回ホテル内への初出店となります。「いつの日も すみずみまでゆきわたる おもてなしの心」をテーマに都会の喧騒の中で四季の移ろいに心を配った料理を提供しております。地元赤坂では、25年間多くの顧客の目と舌を満たしてきた同店は、新たなステージ渋谷にて、世界中から訪れるゲストの心を満たす鮨と、日本のおもてなしの心を展開してまいります。

シガーバー「R261 CIGAR & ROCK」のコンセプトは映画音楽のようにロックが流れるシガーバー。プロデューサーに立川直樹氏を迎え、映画のワンシーンを再現するかのような、ゆったりとした時間を演出いたします。美酒、シガーの香り、音楽が調和し、感度の高い大人が集う SHIBUYA 的ナイトカルチャーの発信基地としての役割を担ってまいります。

【店舗概要】

- フ ロ ア : 2F
- 工 期 : 2019年8月19日(月)~11月25日(月)
- 竣 工 : 2019年11月25日(月)
- 総 工 費 : 約4億5千万円
- 設計・施行 : <デザイン会社> A.N.D. <施行> 株式会社乃村工藝社
- デザイナー : 小坂竜 (こさか・りゅう)



店名	鉄板焼 桜-SAKURA-	鮨 以とう 一貫	シガーバー R261 CIGAR & ROCK
面積	84.24 m ²	63.5 m ²	45.07 m ²
席数	16席 カウンター10席 個室6席 1室	15席 カウンター9席 個室6席	18席 カウンター8席 テーブル10席
営業開始日時	2019年11月26日(火) ランチタイム 11:30~	2019年11月26日(火) ランチタイム 11:30~	2019年11月26日(火) 16:00~
営業形態	直営	テナント(賃貸借)	直営

◎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 FAX:03-3476-3769(広報直通)
取材窓口 川島 E-mail: 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。

■店舗平面図とデザインイメージ

◆シガーバー ファサード◆
魅惑的な店内を予感させるような重厚な鉄の扉と赤い光に浮かび上がるロゴデザイン。表情豊かな木壁のスリット窓から垣間見えるシガーセラーとBARカウンターが魅惑的な大人の空間への期待を高めていく。



◆鉄板焼店・鮨 ファサード◆
鉄板焼と鮨に繋がるファサード部分は柔らかな光に浮かび上がる手漉き和紙の表情と格子による、日本の美意識を感じるモダンなデザイン。足元には、セルリアンタワー東急ホテルのメインロビーに広がる閑坐庭（庭園デザイナー 枅野俊明作）からインスパイアを得てこのファサード部分に繋がりを持たせております。



◆鮨店内◆
檜のカウンターと箔仕上げの壁面段差を設けた網代天井（※1）により、天井高さを効果的に生かした日本の粋、職人技を感じていただける柔らかく、凜とした空間デザイン。



鉄板焼 桜-SAKURA-



シガーバー R261 CIGAR & ROCK



◆シガーバー店内◆
バーカウンターとDJブース、カウンターとハイベンチで構成された店内、壁、天井に用いた木の質感と床の表情は、この店が昔から存在していたかのような空間を演出。特注照明により照らされる赤い光、ゆっくりと回るシーリングファン、大人の魅惑的な隠れ家のような空間が心地よさを感じさせてくれる。

◆鉄板焼店内◆
店名の由来でもある渋谷・桜丘町に因んで、正面壁にはさくらの樹皮を用いた象徴的なアートウォールを設え、フードには絵師により描かれた桜が浮かび上がる。ホテル内の鉄板焼店としての上質感と自然素材のぬくもりを感じる落ち着いた洗練された空間。
焼き手が専属で入る完全個室（～6名さままで）を1室設け、接待需要や、ご家族の集まりなどシチュエーションにあわせておもてなしが可能。個室にも鉄板のカウンターを設置しプライベートダイニングとしても機能可。お迎え花はホテルロビーの中央を彩る草月流の州村衛香氏の作品。四季折々の日本を演出し、ホテル全体に季節感の調和をもたらしています。

※1 網代天井
天井の仕上げによる名称のひとつ。竹皮、割竹、檜などの片板（へぎいた）を互い違いにくぐらせて編んだものを張った天井

■デザイナー 株式会社乃村工藝社 A.N.D.クリエイティブディレクター 小坂 竜氏

セルリアンタワー東急ホテルが創業当時から掲げている『和モダン』を現代的に解釈し、鮨・鉄板焼の店内空間に、日本の匠の技、素材そのものの美しさを生かしたデザインを盛り込み、洗練された上質感ある空間を創り出しました。鉄板焼では店名にもある“さくら”を個室では銀や墨を用いた壁画として、店内正面には素材そのものの美しさを表す表皮を用いたアートウォールを設えております。また、テーブルやレセプション台などに桜の無垢材を用い、本物の素材の持つ美しさ、力強さを空間のアクセントに用いました。鮨の店内には箔梁の壁面、天井の網代、個室の手漉き和紙などにより匠の繊細な職人技と豊かな天井高さを生かした天井意匠により温かみと粋を感じる空間を目指しました。シガーバーは昔からそこに存在していたかのような落ち着きと、怪しさ。遊びを知る大人の方がシガーと音楽を楽しむ空間を目指し、一つ一つの素材感を吟味し空間を創り出しました。

【プロフィール】

1960年東京生まれ。「マングリンオリエンタル東京」のメインダイニング、羽田空港 JAL 国際線「サクララウンジ」他、国内外の話題のレストラン、ホテル等の空間デザインをてがけ世界的なデザインアワードでの受賞も多数。2018年当ホテル、タワーズバー「ペロピスト」、2019年9月にはタワーズレストラン「クーカーニョ」の改装を手掛ける。



■各店舗 コンセプト・詳細

鉄板焼 桜-SAKURA- (英語表記: [Teppan-yaki SAKURA])

■営業時間

ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.)

ディナー 17:30~23:00 (21:30L.O.)

■料金

ランチ 3,200円 (3,872円) / 5,500円 (6,655円)

8,000円 (9,680円) / 15,000円 (18,150円)

ディナー 11,000円 (13,310円) / 17,000円 (20,570円)

23,000円 (27,830円) / 30,000円 (36,300円)

50,000円 (60,500円)

ビバレッジ グラスワイン 1,500円 (1,815円) ~

■席数

16席<カウンター10席 個室 6席 (1室)>

■定休日

無休

■喫煙

全席禁煙 (個室含)

■店名の由来

ホテルの所在地、渋谷区桜丘町に因み命名。日本を象徴する花であり日本だけではなく世界の人々を魅了する桜の美しさと強さを店名に込めました。

■コンセプト

食材に敬意を払い 真の旨味を引き出す匠の技 五感で味わう鉄板焼

旬の食材が持つ美味しさを最大限に引き出すことに注力している総料理長 福田順彦がプロデュースする鉄板焼店。日本の食文化として世界的に認知されている鉄板焼の魅力をその季節ならではの食材と焼き手、サービススタッフのあたたかなコミュニケーションの中で提供。お客様にとっての特別な一皿をお楽しみいただけるレストランです。

■メニューの考え方

火入れの技術に卓越したことで、令和元年度の「現代の名工」に選ばれた福田順彦の監修のもと、鉄板焼に最も大切とされる「食材の持ち味を最大限に生かした火入れ」を大切に考えて提供いたします。厳選した生産者から届く食材のみを使用。コンディメント (※4) にいたるまで選りすぐりの素材を取り揃えてホテルならではの鉄板焼を展開。

※4 コンディメント=Condiment (英語)。調味料、薬味。

■予約・問い合わせ先

TEL03-3476-3521 (直通) <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakura/index.html>

■個室

最大 6名さままで。4名さま以上個室料なし、3名さままでの利用: 1室 15,000円 (16,500円。消費税込)

2名さま利用: 1室 25,000円 (27,500円。消費税込)

★開業記念コース★

■開業記念シェフおすすめランチ 蒼桜~AO~ 8,000円 (9,680円)

■開業記念シェフおすすめディナー 匠~TAKUMI~23,000円 (27,830円)

<ディナー11,000円コースメニュー例> ※仕入れの都合上、内容が変更となる場合がございます。

アミューズ 一口のお楽しみ/季節のお薦め前菜/旬野菜のサラダ/国産鮑または伊勢海老

季節の焼野菜/特選和牛フィレ 120g または サーロイン 150g/ガーリックライス/味噌汁/香の物/甘味

プロフィール 福田 順彦 (Nobuhiko FUKUDA)

株式会社東急ホテルズ 執行役員・総料理長/セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

2001年、ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの料理に関する総合プロデューサーを務めている。

料理を通じて新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的と評され、温厚な人柄で顧客からの支持も厚い。「文化交流」をテーマに料理界はもとより、文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。また、食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

2017年、一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任。

2018年、フランス食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より

「農事功労章—オフィシエ」受章。

2019年、東急ホテルズ総料理長に就任。同年11月、厚生労働大臣による「令和元年度卓越した技能者表彰“現代の名工”」を受章。現在に至る。

鉄
板
焼



TEPPAN-YAKI
SAKURA

<ロゴマークの意味>

店名「桜」が一目で分かり、覚えていた
だけのインパクトを大切に大胆に中央に
一文字で印章をイメージして表現。
ラグジュアリーホテルらしい華やぎの中
にも落ち着きと品格のある桜色を選びま
した。桜の書体は情報、文化、の発信地
“渋谷”のレストランであることから、ス
タイリッシュであり、かつ人や文化、様々
なモノやコトの交流を想起させるものとし
ました。



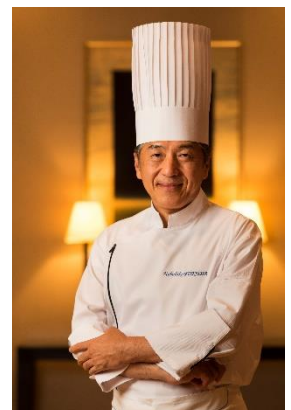
※店内イメージ



※食材イメージ



※個室イメージ



鮨 以とう 一貫 (英語表記 : Susho Ito Ikkan)



■営業時間

ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.)

ディナー 17:30~23:00 (21:30L.O.)

■料金

ランチ 3,000円 (3,630円) / 3,500円 (4,235円) / 4,500円 (5,445円) /
6,000円 (7,260円) / 12,000円 (14,520円)

ディナー 12,000円 (14,250円) / 15,000円 (18,150円) / 17,000円 (20,570円) /
20,000円 (24,200円)

個室板前握りコース 15,000円 (18,150円) / 20,000円 (24,200円)

ビバレッジ 生ビール 1,200円 (1,452円~) 日本酒 一合 1,000円 (1,210円~)

■席数

15席<カウンター9席 個室 6席 (1室)>

■定休日

無休

■喫煙

全席禁煙 (個室含)

■店名の由来

以とは、ある時・所起点とする文字 以上でも以下でもない、

以心伝心 心をもって、心に伝える拘りの一貫

お客様との心を通じる仕事に最善をつくり、一生かけての仕事を貫き通す

覚悟の一貫を提供ということから命名

■コンセプト

いつの日も すみずみまでゆきわたる おもてなしの心

時代に左右されない、江戸前鮨を継承する本物の技。四季の移ろいを感じる、

上質な旬の食材を存分に味わう至福のひとつ。カウンターだけでなく、個室でも

お楽しみいただけるオンデマンドな鮨のエンターテインメントとともに、一貫に込めた

美しの鮨をぜひご堪能ください。

■メニューの考え方

食材へのこだわり 四季の旬を重んじ全国から取り寄せた食材を使用

お米は志賀県甲賀市の農家直送のキヌヒカリ米を使用

自家製へのこだわり 鮨用醤油 ガリ 鮨酢等を手作り

■予約・問い合わせ先

TEL03-3476-3498 (レストラン予約センター)

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

関連 HP 赤坂 鮨 以とう <https://www.sushi-ito.jp/>

■個室

最大 6 名様まで。

4 名様以上 個室料なし。

3 名様までの利用 : 1 室 10,000 円 (12,100 円。消費税込)

2 名様利用 : 1 室 20,000 円 (24,200 円。消費税込)

■店主

伊藤 靖弘 (いとう・やすひろ)

出身 岩手県八幡平市

職 歴

株式会社築地寿司岩、新宿ホテルセンチュリーハイアット 寿司割烹 京、

日本航空開発 ホテル部門入社 (上海/サイパン/グアム/パリ/サンフランシスコ/

シドニーの日本食レストラン立上げに従事) を経て、平成 7 年赤坂に「鮨以とう」

を開業。創業 25 年。

平成 17 年に「網膜色素変性症」を患い失明となるも、現在も営業中は店舗に

欠かさず出勤し、お客様来店時のご挨拶、お帰りの際にお見送り他、随時接客対応

している。

<ロゴマーク意味>

コーポレートカラーである「杜若 (かきつばた)」は「今江戸紫と云ふ色はカキツバタの花の色の如し是葡萄染なり、紫蘇 (しそ) の色に赤きに青色を帯びたり」と江戸時代中期の実業家、伊勢貞丈の著書『安齋随筆』にあるように、江戸時代には「江戸紫」の名で親しまれていた色をロゴ色に使用。



※店内イメージ



※メニューイメージ



※個室イメージ



シガーバー R261 CIGAR&ROCK (英語表記 : Cigar Bar[R261 CIGAR & ROCK])

- 営業時間 16:00~24:00 (L.O.)
- 料金 シガー 1,340円 (税込) ~
ビバレージ (ウイスキー、コニャック、マール等) 1,300円 (1,573円) ~
- 席数 18席<カウンター8席 ホール 10席>
- 定休日 無休

■店名の由来

街に愛され、街に根付く店でありたいとの想いを込めて、所在地26番1号より命名。RにはROCK、REPEAT (繰り返し足繁く通っていただきたい) ROUGE (艶やかなイメージ) を込めて隣接する「桜」と合わせ桜丘町26-1で愛される店を目指したいという気持ちを込めています。

■コンセプト

映画音楽のようにロックが流れるシガーバー

美味しい酒、シガーの香り、氷が融ける音…。
映画のワンシーンのようにロックミュージックが流れ、感度の高い大人が集うSHIBUYA ナイトカルチャー発信地。五感で楽しむサードプレイスがコンセプト。一日の終わりに五感を弛緩させ心おきなくリラックスできる場所としてシガーの楽しみ方を提案する場所として。SHIBUYAの新しいナイトカルチャーの発信地を展開していきます

■シガーのラインナップ

キューバやドミニカ共和国を中心に葉巻愛好家に好まれるラインナップ45種類270本ほどを用意。
COHIBA MONTECRISTO PARTAGAS
DAVIDOFF ARTURO FUENTE 等

■ビバレージ

ウイスキー、コニャック、マールなど食後酒を中心にハードリカーを楽しめるラインナップ。ワインやカクテル、ビールの対応も充実

■予約・問い合わせ先

TEL03-3476-3526 (直通)
<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/r261/index.html>

■音楽

The Beatles, Billy Joel, David Bowie, Janis Joplin, Marvin Gaye, Prince, The Rolling Stones, The Velvet Underground and more.

<立川直樹氏 プロフィール>

◆Naoki TACHIKAWA プロデューサー、ディレクター

1949年、東京で生まれる。60年代後半からメディアの交流をテーマにプロデューサー/ディレクターとして音楽、映画、美術、舞台など幅広いジャンルで活躍。音楽評論家としてのライナーノーツ執筆、雑誌上での評論活動及び書籍出版から始まり、渡辺貞夫、横尾忠則、篠山紀信、鋤田正義、美空ひばり (メモリアル・イベント)、TOKUといった幅広いジャンルのアーティスト/クリエイターのアルバム、映像作品、コンサート、映画音楽、展覧会、公演、イベントのプロデュースとディレクションを手掛ける。『ピンク・フロイド : One of these days』、『セルジュ・ゲンズブールとの一週間』、『父から子へ伝える名ロック100』、『TOKYO1969』、森永博志との共著による『シャングリラの予言 (正・続)』など著書も多数。

R261
CIGAR&ROCK

<ロゴマークの意味>

「R261」は感度の高い大人のための特別な空間であることから、カルチャー感、妖艶な印象を表現。対して、「CIGAR & ROCK」をシックなフォントで添えることで、ホテルバーとしての健全さ、品格を表しました。



※店内イメージ



※シガーイメージ



※表示の料金は、特に注釈がない限り本体価格とし、カッコ () 内はサービス料10%及び消費税10%を含めた総額となります。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令により、未成年及び車を運転される方へのアルコール提供はお断りいたします。

※写真はイメージです。