

報道関係各位

2013年3月

和と洋を融合したお料理をお重の中に盛りつけた 月替わりのディナーメニュー
季節の和風御膳「かるめら玉手箱」のご案内
1日15食限定！ガーデンキッチン「かるめら」のディナータイムにて提供

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区)のガーデンキッチン「かるめら」では、ディナータイムの和風御膳「かるめら玉手箱」を販売いたしております。「かるめら玉手箱」は開業以来「かるめら」にて1日15食にてご提供している、ロングセラー商品で、和と洋を融合した、バラエティ豊かなお料理をお楽しみいただけるメニューとして人気を博しております。メニューは毎月一新し、その日そのときに一番美味しい食材を使った旬の味覚を色とりどりに御膳に盛り付けてお出ししております。

演出方法もユニークで、クロッシュ※に見立てた箱を開けると、色とりどりにお重に盛り付けられた前菜が現れます。その後は「温かいお料理の盛り込み」、「お菓子の詰め合わせ」とコース仕立てでお料理を提供して参ります。デザートはホテルのパティシエが季節ごとにご提案するプティフルのバリエーションをお楽しみいただけます。アイスクリームやゼリー類、旬のフルーツ、プティケーキなど、女性に魅力的なスイーツ類をお召し上がりいただけるのも魅力です。

女性同士のお集まりや、カジュアルな会食会などにもおすすめのディナーメニューです。

企画の詳細をとりまとめましたのでご参照ください。

季節の和風御膳「かるめら玉手箱」概要

- 企画名称： 季節の和風御膳「かるめら玉手箱」
 - 販売期間： 通年企画
 - 販売時間： ディナータイム 17:00~22:00 (L.O.)
 - 販売価格： 1名さま 4,500円 (消費税・サービス料込)
 - 販売場所： ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
 - 内 容：
 - ・お楽しみ前菜重箱 約4種
 - ・季節の温製盛り込み(温菜、ご飯、汁物等)約5種
 - ・菓子の詰め合わせ 約4種
- ※品数、内容は季節やメニュー構成によって変わることがございます。
- 問い合わせ： (03) 3476-3431 (直) 03-3476-3000 (ホテル代表)



※クロッシュ Closhe(フランス語) お料理を盛り付けたお皿にかけるドーム型の蓋

【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)

6:30~24:00 (23:00 L.O.) 席数 135席 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。



◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野 西澤 川島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (広報直通)

E-mail: 取材窓口 西澤 y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

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。