

フランス料理・中国料理・日本料理のホテル TOP3シェフの想いを一つのメニューに！

新ウエディングメニュー「ensemble (アンサンブル)」発表！

2014年5月25日(日) 13:00~14:30「試食付ウエディングフェア」にて“発表会&試食会”を開催！

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人:野々部孝司)では、2014年5月25日(日)「試食付ウエディングフェア」にて、開業13周年を記念した新ウエディングメニュー「ensemble (アンサンブル)」を発表いたします。洋中和のホテル TOP3シェフの総力を結集した新感覚のコラボレーションメニューとなっており、2014年6月1日(日)以降のご披露宴より、1名さま22,572円(フリードリンク込。本体価格19,000円<税・サ抜>)でご提供を開始いたします。



- ◆ 名称:「ensemble (アンサンブル)」
- ◆ 料金: 1名さま 22,572円(フリードリンク込。本体価格19,000円<税・サ抜>)
- ◆ 提供開始: 2014年6月1日(日)以降実施のご披露宴より。
- ◆ 試食会: 2014年5月25日(日) 13:00~14:30「試食付ウエディングフェア」於: ボールルーム(B2F)
1名さま5,000円(「ensemble」フルコース・飲物付)<予約制>
- ◆ 試食会・ウエディングに関するご予約・お問い合わせ先:
ウエディングサロン TEL: 03-3476-3524(10:00~19:00、土日祝日~20:00)
URL: <http://wedding.ceruleantower-hotel.com/>

※表示の料金には、消費税8%・サービス料10%が含まれております。

※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

企画・宣伝 山野、西澤、川島、三浦 TEL: 03-3476-3000(代) FAX: 03-3476-3769(オフィス直通)

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。

「ensemble」誕生まで

2001年の開業以来、セルリアンタワー東急ホテルは、おふたりと一緒に創り上げるウエディング、ホテルスタッフが一丸となって創り上げるオーダーメイドウエディングをコンセプトに、本物を識る大人のための上質なウエディングを提唱してまいりました。

このたび開業13周年を機に、ご披露宴の要であり、ウエディングのみならずホテル全体として注力している“料理”でそのコンセプトを表現したいと出来上がったのが、今回のメニュー「ensemble（アンサンブル）」です。洋中和、それぞれのTOP3シェフ、ホテル総料理長福田順彦、四川飯店グループ・szechwan restaurant 陳 総料理長菰田欣也、金田中草 料理長松田仁が、おふたりの晴れ姿を想い、ゲストの笑顔を想い、力と心を合わせて作り上げました。

前菜を日本料理、スープを中国料理、アミューズ・魚・肉・デザートのホテルフランス料理よりご提供いたします。アミューズ・デザートに関しては、一皿の中に洋中和の要素・食材を散りばめた内容となっています。

シェフ プロフィール



福田 順彦（ふくだ・のぶひこ）

セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

2001年、ホテル開業時より総料理長に就任。ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。「文化交流」という一つのテーマを柱に、料理界はもとより各界著名人との親交も深く、彼らとのコラボレーションによる食事会では数多くの感動を呼んでいる。2008年、フランス共和国政府より「農事功労章－シュヴァリエ」を受章。



菰田 欣也（こもだ・きんや）

四川飯店グループ・szechwan restaurant 陳 総料理長

19歳より“鉄人”陳建一に師事。2001年、弱冠32歳で当ホテル2階「szechwan restaurant 陳」料理長に就任。2004年、「中国料理世界大会」個人熱菜部門で日本人初の金賞受賞。テレビ、雑誌等メディアでの活躍のほか、専門学校の講師として後進の指導育成、食育活動にも積極的に参加。



松田 仁（まつだ・ひとし）

金田中草 料理長

高校在学中に日本料理の料理人を志し、調理師専門学校を経て料理の道へ。卒業後、都内日本料理店勤務時代に松本昇氏（現「新ばし金田中」料理長）と出会い、現在に至るまで師と仰ぐ。2011年、「金田中草」料理長就任。妥協を許さず真摯に食材に向かって繰り出される料理の数々には定評がある。

「ensemble」メニュー詳細



アミューズ「ひと口の楽しみ アミューズ・プーシュ」

蓋付の小さな器の中に洋中和の世界を表現。「のし」のイメージ（和）で「の」の字に赤ピーマンで巻き、唐辛子で味付けした（中）エビのすり身の周りは山葵風味（和）のビシソワーズが取り巻きます。スプーンには、キャビア（洋）とキャビアルージュのタルトレット。洋中和饗宴メニューのスタートにふさわしい一皿。



前菜「祝い皿〜金田中より」

筒竹には、紅白膾（なます）や、かの横山大観が好んだ金田中名物“大観漬”、スモークした桜鱈の黄味酢掛け。セルリアンブルーの陶器の蓋には笹箱鮓。蓋を開けると、柚子の香りもかぐわしく、だし汁を寒天で固めた琥珀掛をほどこした茄子、鞘豆、温玉子が現れます。季節の食材をふんだんに使用した季節変わりの前菜です。



スープ「フォアグラの茶碗蒸し クリーミーふかひれスープのせ〜szechwan restaurant 陳より」

エビチリのテイストを取り入れた“食べるスープ”。フォアグラの茶碗蒸しの上には、ふかひれ煮込みに加え、より食感のある夏草に帆立のすり身。大きな蟹の身を中央に浮かべ、おめでたく金箔入りのトッピングをあしらいました。婚礼という万人がテーブルを囲む主旨を踏まえ辛味は抑えてあります。



魚料理「軽くスモークしたホタテとオマール海老のバラ飾りブランダード添え サフランのソースとともに」

紅白を描きながら、ホタテやオマール海老、ズッキーニがバラの花びらのように華やかに広がる一皿。ソースには、総料理長福田の得意とするプロヴァンス料理のブランダード（塩漬けの鱈、オリーブオイル、ガーリック、ミルク、クリームを混ぜたピューレ）を用い、サフランが風味と芳香を加えます。



肉料理「クレープのヴェールに包まれた牛フィレ肉のトリュフ風味赤ワインソースとともに」

包まれたクレープを開くと、トリュフの香りとともに牛フィレ肉の姿が現れます。ホテルならではの手間隙をかけた赤ワインソースと、牛フィレ肉、肉の上のトリュフのピューレ、フォアグラが口の中で溶け合い、食べ応えのある濃厚なメインディッシュです。クレープを広げるワクワク感もお楽しみください。



デザート「セルリアン スイーツ アンサンブル」

クッキー生地で仕立てた折鶴にはシナモンをまぶした求肥で包んだ抹茶のアイス（和）、ライチ・蜂蜜の寒天の上に四川山椒をアクセントに使ったシャーベット（中）、チェリーの入ったチョコレートとキャラメルソースにベリーソースを添えて（洋）。最初のアミューズでのプロローグと最後のデザートのエピローグが呼応するよう、洋中和の世界を一皿で表現しました。

施設 概要

「セルリアンタワー東急ホテル ウエディング」概要

開業以来、「おふたりとともに創り上げる 幸福の始まり」をテーマに、ホテルスタッフがプロジェクトチームを組んでおふたりをサポートし、一つ一つ丁寧に創り上げるオーダーメイドウエディングを提唱。本物志向の上質なウエディングを求める感度の高いカップルより支持を集めている。

<主要施設>

◆「セルリアンタワーチャーチ」(LBF)

特徴：石造り独立型。開業以来の専任牧師タッド牧師がおり、週末や結婚記念の礼拝も開かれている本物の教会。席数：90席。

◆「ボールルーム」(B2F)

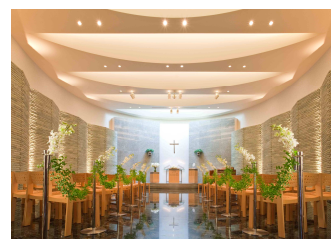
特徴：ホテルメインバンケット。7.2Mの天井高を活かした200インチ強のダイナミックな映像演出、音響照明演出に人気がある。着席人数：60～700名さま。

◆タワーズサロン「ルナール」(39F)

特徴：東京2大タワーを臨む素晴らしい眺望とできたての料理を提供する隣接した専用キッチンが人気。着席人数：50～80名さま。

◆「ウエディングサロン」(B1F)

特徴：専任プランナーが中心となって、各分野のプロフェッショナルがおふたりの心に寄り添って万全なサポート体制を敷く。特に、本物の生花を使ったサンプルでおふたりのイメージに合ったスタイルを提案する装花の打ち合わせは好評を得ている。



「szechwan restaurant 陳」店舗概要

オーナーシェフ陳建一の名前を冠した四川料理の店。本格的四川料理を味わっていただくことはもとより、旬の素材を大切に、ジャンルにとらわれない料理を提供することを心がけている。陳氏独自の料理に加え、テレビ・雑誌等でも大活躍の総料理長 菰田欣也（こもだ・きんや）の斬新なアイデアを織り交ぜた料理が人気を博している。

店舗名：中国料理「szechwan restaurant 陳(スーツァン レストラン チン)」(2F)

営業時間：ランチ 11:30～15:00(14:00L.O.)

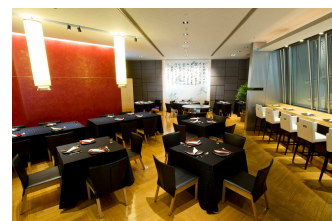
ディナー 17:30～23:00(21:30L.O.)

料金：ランチ 1,782円～ ディナー 11,880円～

席数：97席

個室：2室（ともに6～11名さま。2室を繋げて最大22名さままで可）

ご予約・お問い合わせ先：TEL 03-3463-4001（直通）



「金田中 草」店舗概要

大正時代、花柳界新橋に創業した「新ばし 金田中」は多くの著名人に愛された日本を代表する料亭。その伝統を受け継ぎながらも、近年ではさまざまな新しいスタイルの店舗も展開しており、中でも「金田中 草」は日本料理を文化として多くの方々に親しんでいただけるよう新しい提案を打ち出しています。モダンなインテリアと季節の草木に囲まれながら本格的な料亭の味をご堪能いただけます。

店舗名：日本料理「金田中 草(かねたなか・そう)」(2F)

営業時間：朝食 07:00～10:30 (10:00L.O.) 昼食 11:30～15:00(14:00L.O.)

夕食 17:30～23:00 (22:00L.O.)

料金：朝食 3,326円～ 昼食 2,970円～ 夕食 10,692円～

席数：112席

個室：3室（～4名さま／～8名さま／～12名さま）

※別途個室料 1名さま 朝食 540円／昼食・夕食 1,080円

ご予約・お問い合わせ先：TEL 03-3476-3420（直通）

