

報道関係各位

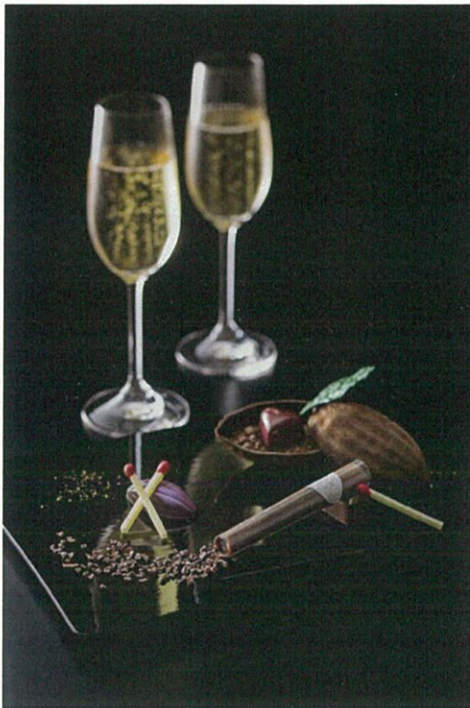
2015年1月19日

レストランやバーのイトインで楽しむバレンタインをご提案 「バレンタインプロモーション 2015 at セルリアン」

チョコレートとお酒のマリアージュやレストランでのデザートパフォーマンスを楽しめる限定ディナー

2015年2月1日(日)～2月14日(土) 期間限定開催

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、レストランやバーにてお楽しみいただけるバレンタイン商品を企画いたしました。タワーズバー「ベロビスト」、タワーズレストラン「クーカーニョ」、ガーデンキッチン「かるめら」の3つのレストラン&バーにて開催いたします。期間は2月1日(日)～2月14日(土)く「クーカーニョ」のみは2月7日(土)～2月14日(土)でバレンタインのディナーコースや、お酒と楽しむチョコレートセットなど、バレンタインのひとつときをおふたりでお楽しみいただける企画となっております。



【ベロビスト】バレンタイン カクテルショコラ



【クーカーニョ】バレンタインフェア デザート



写真上【クーカーニョ】バレンタインフェア お料理イメージ



写真下【かるめら】バレンタインディナー ディナーコース お料理イメージ

タワーズバー「ベロビスト」:【バレンタイン カクテルショコラ】では「お酒とともに楽しめる」をテーマにバーテンダーとパティシエがアイデアを出し合い考案した大人のためのバレンタインチョコレートをご用意いたしました。ソムリエセレクトのシャンパンやバーテンダーおすすめのカクテルとのマリアージュをご提案してまいります。

タワーズレストラン「クーカーニョ」:【バレンタインフェア】では、優雅なバレンタインのひとつときを演出する特別ディナーをお届けいたします。黒トリュフの芳しいプロヴァンス料理のフルコースをご堪能いただいた後は、炎を操るフランベでの演出を取り入れたスペシャルデザートをご用意。ショコラとベリー豊かな味わいをおふたりでお楽しみいただけます。

ガーデンキッチン「かるめら」:【バレンタインディナーコース】では、気軽にたのしく過ごすバレンタインのコースディナーをご用意いたしております。カップルでも、ご友人同士の“友ディナー”としてもご利用いただけます。

おふたりやお仲間同士で過ごすバレンタインをぜひ楽しみください。

※写真はイメージとなります。

◎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 広報/山野、西澤、川島、三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 西澤: E-mail: 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。

★バレンタイン カクテルショコラ タワーズバー「ペロビスト」(40F)

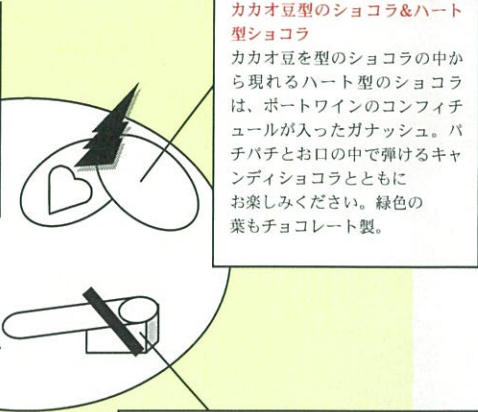
- 料金 バレンタイン カクテルショコラ ワンプレート 2,263 円
バレンタイン カクテルショコラセット 2グラスシャンパン付 7,300 円
- 期間 2015年2月1日(日)～2月14日(土)
- 時間 平日 16:00～25:00 (24:00L.O.) 土日祝 13:30～25:00 (24:00L.O.)
- お問合せ 03-3476-3398 (直通)



シャンパン
テタンジェ ノクターン
スリーヴァー
ノクターン「夜想曲」と名づけられたシャンパーニュ。熟した果実や白い花の香り、柔らかい口当たりでほのかな甘口のシャンパンです。

紫色のショコラ
「キール」というカクテルイメージしたガナッシュ。カシスのコンフィチュールと白ワインのハーモニー。
マッチ型 ショコラ
マッチを形どったホワイトチョコレート

カカオニブ
カカオ豆をローストし粉砕後、外皮や胚芽を取り除いたもの。食感にはナッツのようで甘みのないチョコレート。本来の風味を感じていただけます。



カカオ豆型のショコラ&ハート型ショコラ
カカオ豆を型のショコラの中から現れるハート型のショコラは、ポートワインのコンフィチュールが入ったガナッシュ。パチパチとお口の中で弾けるキャンディショコラとともにお楽しみください。緑色の葉もチョコレート製。

キューブ型ショコラ
カクテル「アプリコットフィズ」をイメージしたガナッシュ。アプリコットのコンフィチュールの中からレモンの香りがあふれます。
葉巻型ショコラ
ブランデーのカクテル、「アレクサンダー」をイメージ。クリームとカカオの口どけを楽しめるガナッシュ。

【タワーズバー「ペロビスト」】40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直通) 03-3476-3000 (代表)

平日 16:00～25:00 (24:00 L.O.) 土日祝 13:30～25:00 (24:00L.O.) 席数 95 席 定休日 無休

「ペロビスト」とはスペイン・セネガルの故郷といわれるマウル語で「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美しい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。充実したワインのラインナップに加え世界の美酒カクテルも豊富に揃えており、ソムリエおすすめのワインをバイザグラスでも提供しております。季節ごとに織り成す旬のお料理も魅力。世界大会にも出場するほどの実力派バーテンダーもおりさまざまなお酒の楽しみ方のご提案もいたします。

※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。

★バレンタイン フェア タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)

■内容 シェフ永妻が彩るトリュフの香りあふれるプロヴァンス料理フルコースディナー
&バレンタイン限定炎のフランベデザート

■料金 1名さま 16,251円

■期間 2015年2月7日(土)～2月14日(土)

■時間 17:30～22:30(21:00L.O.)

■お問合せ 03-3476-3404(直通)

<メニュー例>

- ・海の幸のフランと贅沢な黒トリュフソース
グジェールをそえて
- ・フォアグラ・ド・カナルのポワレ
黒トリュフと36ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット
- ・シャンピニオンのスープ ラングスティヌのラヴィオリ仕立て 黒トリュフの薫り
- ・的鯛の白板昆布のヴァプール 黒トリュフを纏わせて バターナッツ南瓜のクーリ
- ・牛フィレ肉のロティ コロンナータ村の薄いラルドとじゃがいものピューレ 黒トリュフのスライス
- ・ネーブルオレンジのグラニテとスパークリングワインのジュレ
- ・バレンタインデザート 炎のフランベとともに
- ・コーヒー・紅茶・またはハーブティと小菓子



【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.) デイナー 17:30～22:30(21:00L.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「ベイ・ド・ココアニュ」(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星空を感じながら、美味しいお料理を格式ある中にも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストもお料理にあわせて豊富にご用意、ソムリエがお好みやシチュエーションにあわせてご提案いたします。



★バレンタインデー ディナーコース ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

■内容 ガーデンキッチン「かるめら」バレンタイン限定ディナー
バレンタインデザート & ワンドリンク
※ドリンクはスパークリングワイン、ノンアルコールスパークリングワイン、赤白ワイン
生ビール、ソフトドリンクよりお選びいただけます。

■料金 1名さま 5,657円 ※ワンドリンク付

■期間 2015年2月1日(日)～2月14日(土)

■時間 17:00～22:00(L.O.)

■お問合せ 03-3476-3431(直通)



【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(23:00L.O.) 席数 135席 内個室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様々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。



※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。