

報道関係各位

2015年6月1日

「第14回東急ホテルズ料理コンテスト」優勝記念プロモーション

東急ホテルズ夏カレー

「野菜と穀物のスパイシーカレー 菜園仕立て」販売開始

2015年7月1日(水)～8月31日(月) ガーデンキッチン「かるめら」

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)のガーデンキッチン「かるめら」では、当ホテルの調理スタッフ、竹末宗弘(たけすえ・むねひろ)が「第14回東急ホテルズ料理コンテスト」にてグランプリを受賞した作品、「野菜と穀物のスパイシーカレー 菜園仕立て」の販売をいたします。販売期間は2015年7月1日(水)～8月31日(月)の2ヶ月間で、前菜(ランチはサラダ)・スープ・カレー・デザート・コーヒーまたは紅茶とのセットにて、ランチタイムは1名さま 2,500円、ディナータイムは1名さま 3,000円で提供いたします。



※企画の詳細は次ページの添付資料をご参照ください

■添付資料 1.企画・開催概要 2.竹末宗弘プロフィール 4.ガーデンキッチン「かるめら」店舗紹介

◎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/西澤、水野、川島、上野 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。

1. 企画・開催概要

「東急ホテルズ料理コンテスト」は、テーマごとに全国の東急ホテルズの調理スタッフが腕とアイデアを競い合い互いに切磋琢磨することで、若手料理人に育成や商品開発を目的としたコンテストです。14回目となった今回は「東急ホテルズ夏カレー」をテーマに、全国から35店舗35名が参加いたしました。各地区にて予選を勝ち抜いたスタッフ7名が決勝に進み、2015年5月12日に横浜ベイホテル東急にて決勝大会を開催いたしました。優勝した作品は、全国の東急ホテルズでレシピを共有し、各レストランにて夏の企画として全国的に展開されます。この最終決戦にてセルリアンタワー東急ホテル竹末宗弘の作品が、独創性や盛り付け、調理技術、食材の活かし方などの審査基準にて高得点を獲得し、グランプリを獲得いたしました。

「野菜と穀物のスパイシーカレー 菜園仕立て」は、卵以外は植物性の食材を活用した斬新なカレーです。カラフルで美しい盛り付けが印象的で、カレーと交わったときに、食材のひとつひとつが醸し出す美味しさや特徴を引き出してくれるのが魅力です。カレーはにんにくや生姜、玉ねぎなどの香味野菜を丁寧に炒めてトマト、スパイスを加えてじっくりと、スパイシーに煮込んでいきます。一緒に召し上がっていただく野菜の食感や風味を活かすよう、カレーソースはシンプルで薫り高く仕立てております。野菜はアボガド、豆類、コーン、茄子、トマトなど、その時々旬を迎える食材でサラダ仕立てにし、温度卵、雑穀米とともに盛り付けて提供いたします。植物の力とスパイスの叡智が交じり合い、暑い夏を美味しく乗り切るためのアイデアにあふれたカレーです。今回のプロモーションでは、このカレーをメインに、前菜からデザートまで、コース仕立てでお楽しみいただけます。

■企画名称：「第14回東急ホテルズ料理コンテスト」優勝記念プロモーション

「野菜と穀物のスパイシーカレー 菜園仕立て」

■期 日：2015年7月1日（水）～2015年8月31日（月）

■場 所：ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）

■料 金：＜ランチ＞ 1名さま 2,500円
＜ディナー＞ 1名さま 3,000円

■時 間：ランチ : 11:00～14:00 (L.O.)
ディナー : 17:00～22:00 (L.O.)

■内 容：前菜（ランチはサラダにて）・スープ・カレー「野菜と穀物のスパイシーカレー 菜園仕立て」・デザート・コーヒーまたは紅茶

※セルリアンタワー東急ホテルをはじめ、全国の東急ホテルズのレストランにて、同作品が販売されます。

2. 竹末宗弘プロフィール

竹末 宗弘 Munehiro TAKESUE
(セルリアンタワー東急ホテル メインキッチン所属)

1981年 栃木県出身。
調理師専門学校卒業後、2001年セルリアンタワー東急ホテルの開業と共に入社。ホテル総料理長の福田順彦に師事。レストランや宴会部門など、ホテル内の全ての調理部門を経験したマルチプレイヤー。
故郷には食堂の経営や、食材の生産者である家族・親戚がおり、幼いころから「食」に親しんでいた影響で自然と食への興味へとつながり、料理人を目指すようになる。現在は日々の業務をこなしながら、コンクールやコンテストには積極的にチャレンジ、自身の技術向上につとめ、今回の受賞に繋がる。
「おいしいものをおいしく作る」という「料理の基本」を大切にしています。素材を大切にベストなタイミングでお客様に召し上がっていただくことを心がけている。
オフタイムには音楽や読書、映画鑑賞に親しみながら料理への発想を膨らませている。



3. ガーデンキッチン「かるめら」店舗紹介

【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 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様をお迎えしています。

