

## 安心・安全な空間で心身共にリフレッシュを。ワークアウトとウェルネスメニューで過ごす夏休み 「セルリアン ウェルネス パッケージ」販売開始 2020年7月28日(火)～ 宿泊プラン/日帰りプラン/レストランプランの3つのコースで展開

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：八木進午)では、2020年7月28日(火)より、ホテル内フィットネスクラブの利用と、「U(アンダー)400kcalメニュー」または「食塩不使用メニュー」をセットにしたプランが新登場いたします。宿泊プラン 45,350円～(1泊夕食または昼食、朝食付) / デイユースプラン 30,104円～(客室利用 夕食または昼食付) / レストランプラン 1名さま5,200円(昼食または夕食付)にてご用意いたします。※いずれもサービス料、消費税込。



※写真はイメージ

公式サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/stay/plan/index.html>

「セルリアン ウェルネス パッケージ」は、昨今の社会情勢による感染症への予防意識や健康志向の高まりを受け、ホテル内フィットネスクラブでのワークアウトと健康を意識したメニューを一度に満喫できるプランとして販売を開始します。

ホテルの3Fに位置する「セルリアンタワー フィットネスクラブ」はジム、プールを備え、開業当初より宿泊ゲストやフィットネスクラブ会員の方々のリフレッシュの場所として存在してきました。当プランでは、上質で機能的そして密になることのないゆとりある空間のリラックススペースを存分にご利用いただけます。オプションで、ヨガや筋力トレーニング、水泳のインストラクターよりマンツーマンレッスンを受けることもできます(追加料金13,200円～消費税込/要予約)。普段は宿泊ゲストまたはフィットネスクラブ会員のみ利用可能な「セルリアンタワー フィットネスクラブ」を特別にご利用いただける「レストランプラン」も設定いたしました。

プランにセットする食事は、旬の素材を用いてシェフが特別に仕立てた2つのウェルネスメニューをご用意いたしました。「U(アンダー)400kcalメニュー」と「食塩不使用メニュー」のふたつのアプローチでご用意いたします。「U400kcalメニュー」は、高タンパク低脂肪の鶏ささみ肉や食物繊維が豊富なおからを使用し、エネルギーを400kcalに抑えながら満腹感を感じられるよう仕上げました。「食塩不使用メニュー」は、食材から出る出汁や酢、胡椒、ハーブ類など食塩を使用しない調味料で味付けしています。にんにく、生姜、セロリなどの香味野菜が味をひきしめ、素材そのものの滋味深い味わいをお楽しみいただけます。

夏休みに東京都内で過ごす小旅行や、テレワークの合間のリフレッシュとして、宿泊、デイユースに加え、気軽にご利用いただけるレストランプランを設定し、3種類で展開してまいります。

感染防止対策、衛生管理も実施し、「安心・安全・近場」のホテル空間で、身体に恵みを与える時間をご提供いたします。

### 1. 「セルリアン ウェルネス パッケージ」概要

- 企画名称：「セルリアン ウェルネス パッケージ」
- 期日：2020年7月28日(火)～9月30日(水)
- 場所：<ワークアウト> セルリアンタワー フィットネスクラブ(3F)、  
<お食事> ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)またはルームサービス
- 内容、料金：・滞在中のフィットネスクラブのご利用  
・「かるめら」またはルームサービスでのU(アンダー)400kcalメニューまたは食塩不使用メニュー  
宿泊プラン 45,350円～(1泊夕食または昼食、朝食付)  
デイユースプラン 30,104円～(客室半日利用/夕食または昼食付)  
レストランプラン 1名さま5,200円  
※各プランの詳細については別紙を参照ください。

#### ★ご予約・お問い合わせは：

<宿泊プラン/デイユースプラン> TEL:03-3476-3000(代表) 客室予約係まで

またはインターネット <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/stay/plan/index.html>

<レストランプラン> TEL:03-3476-3000(代表) ガーデンキッチン「かるめら」まで

※「U(アンダー)400kcalメニュー」はアラカルト1品が400kcal以下のメニューとなります。

※表示の料金にはサービス料10%および消費税10%が含まれております。

※フィットネスクラブのご利用は18歳以上とさせていただきます。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※状況により、営業時間が変更となる可能性があります。ご利用時にホテル公式ホームページをご確認ください。

◎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/太田、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 三浦 [ko.miura@tokyuhotels.co.jp](mailto:ko.miura@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。

## 2. 「セルリアン ウェルネス パッケージ」 詳細

### ◎【宿泊プラン】

東京都内で気軽にリフレッシュが実現できる、夏休みおすすめ、1泊夕食付の宿泊プランです。ゆったりとお過ごしいただけますよう、14:00までのレイトチェックアウト付をご用意いたします。

■期間：2020年7月28日（火）～9月30日（水）のご宿泊まで

■時間：チェックイン14:00/チェックアウト14:00（通常12:00）

フィットネスクラブご利用可能時間9:00～21:00（最終受付20:00）

■料金：1泊 チェックイン日の昼食または夕食・朝食付き 1室料金/スタンダードフロア  
45,350円～（1室1名利用/ダブルルーム/28.4㎡～31.2㎡）

54,400円～（1室2名利用/スーパーキングまたはツインルーム/37.6㎡）

★チェックイン日の昼食または夕食（※ミネラルウォーターまたはソフトドリンク付）：

ガーデンキッチン「かるめら」またはルームサービスにてU(アンダー)400kcalメニューまたは食塩不使用メニューより1品チョイス  
※11:00～21:00（L.O.）

★朝食：ルームサービスにて、ホワイトオムレツのブレイクファストまたはアメリカンブレイクファスト

■ご予約・お問い合わせ：TEL:03-3476-3000（代表）客室予約係またはインターネットにて承ります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/stay/plan/index.html>



ダブルルーム（スタンダードフロア）イメージ

### ◎【デユースプラン】

ワークアウトの後は窓一面の眺望が望めるお部屋でゆっくりくつろげる1食付の日帰りプランです。テレワークの場所としてご利用いただきながら、リフレッシュ&リラックスもおすすすめです。

■期間：2020年7月28日（火）～9月30日（水）当日のご利用まで

■時間：9:00～21:00の間で最大7時間のご利用

■料金：デユース 昼食または夕食付 1室料金/スタンダードフロア  
30,104円～（1室1名利用/ダブルルーム/28.4㎡～31.2㎡）

34,798円～（1室2名利用/スーパーキングまたはツインルーム/37.6㎡）

★昼食または夕食（※ミネラルウォーターまたはソフトドリンク付）

ガーデンキッチン「かるめら」またはルームサービスにてU400kcalメニューまたは食塩不使用メニューより1品チョイス

※11:00～21:00（L.O.）

■ご予約・お問い合わせ：TEL:03-3476-3000（代表）客室予約またはインターネット

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/stay/plan/index.html>



ツインルーム（スタンダードフロア）イメージ

### ◎【レストランプラン】

ワークアウトとお食事をシンプルに楽しむリフレッシュプランです。普段は宿泊ゲストとフィットネスクラブ会員のみご利用可能な「セルリアンタワー フィットネスクラブ」をご利用いただける特別プラン。ご友人同士やご家族とともに日帰りで過ごす夏休みにぜひご利用ください。

■期間：2020年7月28日（火）～9月30日（水）

■時間：フィットネスクラブご利用可能時間9:00～21:00（最終受付20:00）

■料金：1名さま 5,200円

★昼食または夕食（※ミネラルウォーターまたはソフトドリンク付）

ガーデンキッチン「かるめら」にてU400kcalメニューまたは食塩不使用メニューより1品チョイス

※11:00～21:00（L.O.）

■ご予約・お問い合わせ：TEL:03-3476-3431「ガーデンキッチン かるめら」まで



※表示の料金はサービス料10%及び消費税10%が含まれております。

※新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化の一環として、フィットネスクラブでは一度にご利用いただけるお客さまの人数制限を実施しております。状況により、他時間帯でのご利用をお願いする場合がございます。

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

全プランでフィットネスクラブでのワークアウトをご利用いただけます。

【セルリアンタワー フィットネスクラブ】3F

より充実したホテルライフをお過ごしいただくために、美と健康をサポートするフィットネス&スパ。各種トレーニングマシンを備えたジムや、自然光が振りそそぐ室内温水プール、明るい太陽の日差しと心地よい風を浴びながらヨガを楽しめる屋外ウッドデッキなど、充実した設備を備えております。

ご利用時間 9:00～21:00(最終受付 20:00) ※サウナは一時休止中

ご要望に応じてオプションでパーソナルトレーニングのご手配も承ります。

◆ジムトレーナー（60分）12,000円（消費税10%込13,200円）

◆ヨガトレーナー（60分）12,000円（消費税10%込13,200円）

◆水泳トレーナー（60分）12,000円（消費税10%込13,200円）

※前日の15時までにご予約ください。

※ご予約前日21時以降のキャンセルには、キャンセルチャージがかかります。  
トレーニングウェア、シューズ、水着など、レンタルのご用意がございます（有料）。

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



### 3. レストランメニュー詳細

以下より 1 品お選びいただけます。

※全メニューミネラルウォーターまたはソフトドリンク付き

#### 【U(アンダー)400kcal メニュー】

- ・古代小麦全粒粉のフェットチーネ 国産ブランド鶏ささみの菜園風  
396kcal たんぱく質 18g 糖質 39g  
小麦に比べ低糖質な古代小麦全粒粉のフェットチーネに、蒸した国産ブランド鶏のささみ肉と野菜をアンチョビ風味で仕上げたパスタです。



- ・鶏ささみ肉とおからの豆腐ハンバーグ  
260kcal たんぱく質 24g 糖質 10g  
高タンパク低脂質の鶏ささみ肉と大豆に食物繊維が豊富なおからを繋ぎに使用した豆腐ハンバーグ。200gの食べ応えあるボリュームを保ちながらカロリーは260kcalに抑えました。



#### 【食塩不使用メニュー】

- ・10種の野菜のサラダ 食塩不使用ドレッシング  
10種類の野菜に自家製リコッタチーズ、国産ブランド鶏の蒸したささみ肉、キヌアを合わせました。塩を使用しないトマトコンフィドレッシング、レモンドレッシング、マッシュルームドレッシングの3種をお好みでかけてお召し上がりください。
- ・真鯛のタジン鍋蒸し  
皮目のみグリルした真鯛を山椒とオリーブオイルで味付けし、季節の野菜を12種類のスパイスで風味付けシラタコと合わせ、タジン鍋で蒸し上げた魚料理です。
- ・キーマカレー レモンライス添え  
12種類の香辛料を調合し、豚ひき肉をベースにじっくり煮込み、素材の旨味を引き出しました。食塩不使用のレモンバターライスと一緒に召し上がりください。



#### 【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)

「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。

