

2020年10月19日

ラグジュアリーなフランス風おせちが新登場！「新しい生活様式」に沿ったおひとりさま用個別盛り合わせも
贅沢な巣ごもり正月に「お祝い重」
2020年12月26日（土）～2021年1月31日（日）販売

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、2021年の新春を寿ぐ「お祝い重」の予約受注を2020年10月19日（月）より開始いたします。5～6名さま向け三段重「パーティーボックス」50,000円と、1名さま分を個別に盛り付けた一段の「オードブルボックス」10,000円（いずれも消費税込）の2種を販売。お受け渡しは2020年12月26日（土）～2021年1月31日（日）まで承ります。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/newyearchristmas/takeout/68950/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルでは今回初めて、新年を祝う「お祝い重」を販売いたします。

日本におけるフランス料理界を牽引してきた総料理長 福田順彦の技術をお重に詰め込んだ華やかな日にふさわしいお祝い料理です。贅沢な食材を丁寧に調理し、フランス風の華やかな料理を用意。顧客の皆さまに人気のテイクアウト商品「食べる調味料シリーズ」を3種全て使用したオリジナルメニューもラインアップしました。販売期間は2020年12月26日（土）から2021年1月31日（日）まで。忘年会、新年会を始め、仕事始めの年賀式、賀詞交歓会、成人の日のお祝いなど、様々な寿ぎのシーンを彩ります。

新年を祝うフランスの伝統的焼菓子「ガレット・デ・ロワ」が入り、ご家族で福を分け合いめでたさを重ねる三段重の「パーティーボックス」と、取り分ける手間がなく、衛生面でも安心な一段一人前の「オードブルボックス」の2種をご用意いたします。お重、箱はSDGsの観点より、木製、紙製をメインに使用し、できる限り環境に優しい素材を採用しました。

ご自宅で過ごされる方が増えると思込まれる2021年のお正月。密を避けスムーズにお渡しできるよう、予約・事前入金制にて承ります。また玄関先でお渡しできるデリバリー販売も実施（エリア限定、配達料金別途）。「パーティーボックス」をテイクアウトでご予約の場合、抽選で3名さまに「ご宿泊招待券」をホテルからのお年玉としてをご用意いたします。

大切な方とともに新年を迎え、一緒に食卓を囲む慶びのひとときを「お祝い重」とともにお過ごしください。

- ※別紙に「お祝い重」の販売概要と商品詳細をまとめます。
- ※仕入れの都合により、メニューが変更になる可能性があります。
- ※表示の料金はテイクアウト商品につき消費税8%を含む総額表示となります。
- ※最新の営業情報はホテル公式HPをご確認ください。
- ※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝／太田、川島、三浦、猪鼻、齋藤
TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通) 取材窓口 三浦 E-mail: ko.miura@tokyuhotels.co.jp

【販売概要】

- 企画名称 「お祝い重」
- 商品名・金額 「パーティーボックス」 三段仕立て（5～6名さま）1セット 50,000円
「オードブルボックス」 一段（1名さま）10,000円 ※2名さまより承ります
- 販売場所 宴会予約サロン（B1F）※予約・事前入金制
- 予約期間 2020年10月19日（月）～ ※お受け取り日の7日前までのご予約にて承ります。
- お渡し日 2020年12月26日（土）～2021年1月31日（日）11:00～19:00
- 予約方法 電話、FAX または Eメールにて
TEL：03-3476-3524（宴会予約サロン）11:00～19:00
FAX：03-3476-3482
Eメール：cerulean.bo@tokyuhotels.co.jp
上記宛てメールにて、ご希望商品、個数、お受け取り日時、お受け取り方法（テイクアウト/デリバリー）、お名前、ご住所、ご連絡先電話番号をご連絡ください。

- 振込先 [銀行名・支店名] 三菱 UFJ 銀行 渋谷支店 [口座番号] 当座預金 2906676
[口座名] 株式会社セルリアンタワー東急ホテル
※インターネットでのカード決済をご希望の方は、下記宛てメールにて、ご希望商品、個数、お名前、ご住所、ご連絡先電話番号をご連絡ください。折り返し、ネット決済の URL をお送りいたします。
cerulean.bo@tokyuhotels.co.jp

- デリバリー販売 配達料別途一律 3,000円。ホテルより徒歩 10分圏内にて（要ご相談）11:00～19:00
※デリバリーのお届け時間は多少の前後がありますことご了承ください。
- 備考 いずれの商品も数量に限りがございますので、お早めにご予約ください。
ご変更、お取り消しはお受け取り日の7日前まで承ります。
仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。
表示の料金は消費税 8%を含んだ総額表示となります。
- お問い合わせ TEL：03-3476-3524（宴会予約サロン B1F）11:00～19:00
<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/newyearchristmas/takeout/68950/index.html>

【商品詳細】

パーティーボックス 三段仕立て (5~6名さま) 1セット 50,000円 (消費税込)

24cm×24cm×高さ20cm 約3.8kg

A5国産牛のローストビーフ、殻ごと入った蝦夷鮑、瓶入りキャビアなど豪華な食材の数々が圧倒的な存在感を放つ三段重。

新年を祝うフランスの伝統的な焼菓子「ガレット・デ・ロワ」、鴨とフォアグラのパテ・アン・クルートなどシェフ渾身の本格的なフランス料理をご家庭でお楽しみいただけます。ご親戚とのお集まりやご家族との団らん、ご友人や会社の皆さまとの忘年会、新年会に、おめでたさを重ねる贅沢なお重が、新春の慶びを分かち合うひとときを彩ります。テイクアウトでお受け取りの場合、抽選で3名さまにホテルからのお年玉「ご宿泊招待券」をプレゼントいたします。



【内容】

■一段目

- 上段左 ソフトシェルシュリンプのエスカパーシュ
- 上段中 蝦夷鮑、モッツアレラチーズ、セミドライトマトのサラダ バジル風味
- 上段右 軽く燻製にしたマグロ・ホタテ貝の“食べるオリーブオイル”マリネ
- 中段左 国産牛肩肉の煮込み “食べるペッパービーフ”のソース
- 中段中 キャビア
- 中段右 ズワイ蟹のシャルロット ゼリー寄せ
- 下段左 唐墨（カラスミ）を挟んだ蕪とサーモンのミルフィーユ
- 下段中 オリーブとフェタチーズのマリネ
- 下段右 桜海老と雲丹のムース 菊のピクルス添え



■二段目

- 上段左 ①ホロホロ鳥のバロティーヌ トリュフ風味
②バルサミコでマリネした鴨胸肉のスモーク
③フランス産レンズ豆のサラダ
- 上段中 ①天然真鯛のプロヴァンス風 金柑のコンポート添え
②“食べるポモドーロ”で作ったラタトゥイユ
- 上段右 鴨とフォアグラのパテ・アン・クルート
- 下段左 オマール海老のアイゴ風 オレンジの香り
- 下段中 国産牛 A5 内もも肉のローストビーフ グラタン・ドフィノワ添え
- 下段右 スパイスを利かせた国産豚もも肉とパイナップルのロティ



■三段目

- 上段左 ①フィナンシェ ②マロングラッセ ③ピスタチオ風味のマドレーヌ
- 上段右 ①柚子と苺のパート・ド・フレイ ②ケーキ・ショコラ
③キャラメル風味のボンボンショコラ ④オレンジット
- 下段左 ガレット・デ・ロワ
- 下段右 チーズの盛り合わせ（カマンベール、コンテ、ミモレット） ドライフルーツ



※下線は「食べる調味料シリーズ」を使用

※仕入れの都合により、メニューが変更になる可能性があります。

オードブルボックス 1名さま 10,000円 (消費税込) ※2名さまより承ります。

20cm×20cm×高さ6.5cm 約0.9kg

「新しい生活様式」を取り入れた一段一人前のフランス風お祝いセット。
取り分ける手間がなく、衛生面でも安心の個々盛りスタイルでご用意
いたします。

オマール海老やホロホロ鳥、フォアグラなどご家庭では準備が難しい贅
沢な食材をシェフが心を込めて調理し、幅広い年代に受け入れられ
る味わいに仕上げました。愛らしいショコラやマカロンのスイーツボックスは別
添えでお付けいたします。

人との繋がりをより大切に考えるニューノーマル時代の様々なシーンに
華を添えます。



【内容】

■お重

上段左 蕪のコンソメ煮 “食べるペッパービーフ”のファルシ

上段中 ①ホロホロ鳥のバロティエヌ トリュフ風味 フランス産レンズ豆のサラダ添え

②バルサミコでマリネした鴨胸肉のスモーク

③スパイスを利かせた国産豚もも肉とパイナップルのロティ

上段右 ①天然真鯛のプロヴァンス風 金柑のコンポート

②“食べるポモドーロ”で作ったラタトゥイユ

中段左 オマール海老のアイゴ風 オレンジの香り

中段中 国産牛もも肉のローストビーフ グラタン・ドフィノワ添え

中段右 軽く燻製にしたマグロ・ホタテ貝の“食べるオリーブオイル”マリネ

下段左 ソフトシェル・シュリンプとソフトシェル・クラブのエスカパーシュ

下段中 桜海老と雲丹のムース 菊のピクルス添え

下段右 フォワグラのプリオッシュ包み ソーテルヌのジュレ



■小菓子

上段左から

①トリュフショコラ ②フィナンシエ ③マロングラッセ

下段左から

④勾玉ショコラ イチゴ風味 ⑤フランボワーズのマカロン ⑥柚子のパート・ド・フリュイ

※下線は「食べる調味料シリーズ」を使用

※仕入れの都合により、メニューが変更になる可能性があります。

【総料理長 福田 順彦 プロフィール】

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA
株式会社東急ホテルズ 常務執行役員・総料理長
セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジ。豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的、そして温厚な人柄でお客さまよりも高い支持を得ている。「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任。

2018年 フランス食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章。

2019年 株式会社東急ホテルズ 総料理長に就任。

厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章。

2020年 株式会社東急ホテルズ常務執行役員に就任。現在に至る。



【館内衛生強化について】

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について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

以上