

2021年5月28日



## “ヴィーガンプリフィックスメニュー” 食のライフスタイルの多様化に合わせて植物由来食材のみで構成 2021年5月29日(土)～提供開始

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）のガーデンキッチン「かるめら」では、ヴィーガン<sup>※</sup>プリフィックスメニューの提供を開始いたします。

※ヴィーガン：当ホテルでは、動物由来の原材料を用いない料理としております。



「ヴィーガンプリフィックスメニュー」は、サステナビリティ・SDGs・人生100年時代など環境や健康への関心が高まる昨今、ヴィーガンが食のライフスタイルの1つとして定着化していることを受け企画された新メニューです。加工食品を極力使用せず、さまざまな味わいを植物由来の食材のみで表現し、通常メニューと変わらない満足感を実現いたしました。2種のうちからお好きなメニューをお選びいただけるプリフィックススタイルのコースとしてお楽しみいただける他、アラカルトでお好きな1品を通常の食事に気軽に取り入れることも可能です。

### ＜ヴィーガンプリフィックスメニュー概要＞

- ・期間： 2021年5月29日(土)～
- ・時間： ランチ 11:00～14:00 (L.O.) デイナー 17:00～19:00 (L.O.)
- ・店舗： ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- ・価格： 5,200円
- ・お問合せ： Tel. 03-3476-3431 ガーデンキッチン「かるめら」(直通)
- ・URL： <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/76293/index.html>

※表示の料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。

※写真は全てイメージです。

※政府および東京都からの要請等により、営業状況が変更となる可能性があります。最新情報はホテル公式HPをご確認ください。

※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。

※レストランでご提供している食材はすべて同じ厨房内で調理しております。加工または調理の過程において、他の物質が微量に混入する可能性があることをご容赦ください。

### ◎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 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

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。

《メニュー》プリフィックスコースの場合は、A.または B.からお好きな方をお選びいただけます（単品でのご注文も承ります）。

#### <サラダ>

A. ファーロ麦とレンズ豆のサラダ仕立て

B. キヌアとアボカド 豆のサラダ ライムの香り

単品価格：1,700 円

最古の麦とも言われるファーロ麦のプチプチとした食感や、3種類の豆を使用し鮮やかなグリーンでまとめた見た目にもこだわりました。豆類や穀物を使用し、よく噛むことで満足感も得られるようにしております。



#### <スープ>

A. フルーツマトの冷製スープ

B. 豆乳のコーンポタージュ

単品価格：1,100 円

糖度が高いフルーツマトや風味豊かな豆乳を使用することで動物性の出汁がなくてもコクを感じられるように仕上げました。冷製と温製それぞれをご用意いたしました。



#### <パスタ>

A. 野菜のボロネーゼ フェットチーネ

B. フルーツマトとブロッコリーの冷製カッペリーニ

単品価格：2,700 円

高野豆腐や大豆ミートを肉の代わりに使用し、干しシイタケやきくらげの出汁と合わせてコクを出したボロネーゼとシンプルな素材の美味しさを味わえるカッペリーニ。パスタはいずれも卵不使用で、フェットチーネは生麺の弾力ある食感を味わえます。



#### <デザート>

A. 季節のフルーツ

B. 甘夏のソルベ

単品価格：1,200 円

季節ごとの旬を味わえるフレッシュフルーツや、甘夏の爽やかな酸味が食後にぴったりのソルベでデザートタイムを。



#### 【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>