

2022年6月10日

総料理長 福田順彦×「かるめら」シェフ 安生×「かるめら」チーフ 渡邊の饗宴  
**「かるめら シーズンテーブル～ナポリの夏を訪ねて～」開催**  
 2022年7月20日(水) 19:00開宴 一夜限り

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、7月20日(水)「かるめら シーズンテーブル～ナポリの夏を訪ねて～」を開催いたします。総料理長福田 順彦監修のもと、「かるめら」シェフが腕をふるう一夜限りの饗宴メニューをお届けいたします。ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)にて、18:30 受付開始、19:00 開宴、1 名さま 10,000 円(ワンドリンク付。サービス料・消費税込)。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/90373/index.html>

「かるめら」は、「美味しいものをいつでも気軽に」をテーマにバリエーション豊かな料理で老若男女、多くのお客さまに愛されているオールデイダイニングです。2022年1月開催の同イベント第1弾を大好評のうちに終え、季節を夏に変えて再びイタリアの美食をお届けしたいとの思いから、このたび第2弾を開催することといたしました。イタリアで長く研鑽を積んだ「かるめら」シェフの安生 貴世志(あそう きよし)、そしてイタリア料理を得意とする渡邊 大輔(わたなべ だいすけ)ら調理チームが腕をふるい、イタリア ナポリにちなんだ一夜限りのスペシャルメニューを、真心込めたサービスでご提供いたします。南イタリアの明るい太陽と大地の恵み、豊かな海の恵みを最大限に生かした心尽くしのメニューにて、ホテルに居ながら夏の南イタリアを心行くまでご堪能ください。

また、今回は料理によく合うペアリングワインを3種ご用意。お酒が苦手なお客さまにはノンアルコールのペアリングカクテル3種もおすすめて。個性豊かなソムリエやバーテンダーたちがこの日のために吟味したペアリングドリンクで、料理とのマリアージュをどうぞお楽しみください。

さらに、時間を気にせず食後もゆっくりとお寛ぎいただけるよう、お得なご宿泊プランもご用意しております。美食の余韻に浸りながら、美しい夜景で1日を終える。ホテルならではの贅沢な時間をお過ごしください。

本企画は、「シーズンテーブル」の名称通り、季節ごとの開催を予定しています。

【「かるめら シーズンテーブル～ナポリの夏を訪ねて～」企画概要】

- イベント名称 かるめら シーズンテーブル～ナポリの夏を訪ねて～
- 開催日時 2022年7月20日(水) 受付開始 18:30～ 開宴 19:00
- 会場 ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- 料金 1 名さま 10,000 円(ワンドリンク付。サービス料・消費税込) ※事前予約・振込制
- 振込先 三菱 UFJ 銀行 渋谷支店 当座 2906676 株式会社セルリアンタワー東急ホテル  
※ご予約のお客さま名でお振込みください。※お振込手数料はお客さまご負担にてお願いいたします。
- 出演 セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田 順彦、ガーデンキッチン「かるめら」シェフ 安生 貴世志、ガーデンキッチン「かるめら」チーフ 渡邊 大輔
- 内容 イタリア料理饗宴コースメニュー、ワンドリンク付  
ペアリングワイン 3 種 3,700 円、ペアリングノンアルコールカクテル 3 種 3,000 円
- ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて TEL.03-3476-3431 (かるめら) 11:00～20:00

URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。※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。

※席数には限りがあり、満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。※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。

※政府及び東京都からの要請により、内容が一部変更となる可能性がございます。最新の情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※席の指定は承りかねます。 ※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

東急ホテルズ渋谷エリアセールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 斎藤 詩子

E-mail: [u.saitou@tokyuhotels.co.jp](mailto:u.saitou@tokyuhotels.co.jp)

TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 (オフィス直通)

## 【シェフ プロフィール】

東急ホテルズ 専務執行役員 総料理長 / セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA



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。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客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。全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

### ●経歴

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

2017年 一般社団法人「日本エスコフイ協会」第7代会長就任

2018年 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 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

2021年 「フランス農事功労章協会（MOMA）」第6代目会長就任

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章

2022年 株式会社東急ホテルズ 専務執行役員に就任

現在に至る。

日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 日本本部 プロフェッショナル理事

一般社団法人日本食文化会議 顧問

日本米粉協会 理事

**ガーデンキッチン「かるめら」シェフ  
安生 貴世志 Kiyoshi ASOU**



東京生まれ。高校卒業後、地元イタリア料理屋でのアルバイトをきっかけにイタリア料理の奥深さに目覚め、料理の道を歩み始める。都内イタリア料理店での勤務後、イタリアへ渡り、北イタリア・ローマで、ヴェネツィア料理専門店で研鑽を積む。

帰国後、セルリアンタワー東急ホテル入社、かるめら調理配属。「美味しいものをいつでも気軽に」のコンセプトを掲げる「かるめら」で老若男女に親しまれる料理作りに注力。自身の強みでもあるイタリア料理は、特に好評を博している。ルームサービス、ガーデンラウンジ「坐忘」の調理も担当。小さな頃の夢は「お寿司屋さん」。料理人として大切にしていることは、「お客さまに楽しんでいただくこと、それを第一に考えています。食卓での喜びをお届けすることが、そのまま私の喜びです。」と語る。

**ガーデンキッチン「かるめら」チーフ  
渡邊 大輔  
Daisuke WATANABE**



東京生まれ。物心がついた頃にはすでに自宅で料理をしていたといい、幼少だった当時から得意料理は「パスタ」という生粋のイタリア料理好き。高校卒業後は迷いなく地元のイタリア料理店で働き始め、有名店なども経験。一心に料理に向き合い、日々腕を磨く中、近年は自分の料理目当ての顧客も付くようになった。当時働いていたレストランで総料理長福田と知り合ったことが縁となり、2022年1月、セルリアンタワー東急ホテルに入社。シェフ安生の右腕として活躍中。

「季節感」と「素材の味」を大切に、真摯に料理に取り組んでいる。

**【ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) 概要】**

「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、ビジネスの打合わせ、ショッピングの合間の小休止など、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アップでお客さまをお迎えしています。

営業時間：7:00～23:00 (22:00 L.O.)

URL:<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>





### 【「一夜限りのスペシャルステイプラン」概要】

19F～30F 「スタンダードフロア」をご用意いたします。

#### <2食付きプラン>

- ・1室2名利用/48,000円
- ・1室1名利用/29,100円

#### <夕食付きプラン>

- ・1室2名利用/40,000円
- ・1室1名利用/25,000円



URL:[https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-](https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TH_CERUL&search%3Ahid=r_TH_CERUL&plan_groupcd=IBCASD&search=1&form=jp)

[bin/ihonex/stay/search\\_category.cgi?hid=r\\_TH\\_CERUL&search%3Ahid=r\\_TH\\_CERUL&plan\\_groupcd=IBCASD&search=1&form=jp](https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TH_CERUL&search%3Ahid=r_TH_CERUL&plan_groupcd=IBCASD&search=1&form=jp)

※上記料金は本イベント参加費ご人数分、サービス料、消費税を含みます。

※ご宿泊はイベント開催当日のみとなります。※東京都宿泊税が別途掛かります。

※本宿泊プランは事前支払いが必要です。

※ご宿泊プランのご予約・お問い合わせは03-3476-3000（代表 9:00～18:00 受付）にて承ります。

### 【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