

2022年10月26日

和洋中パストリーの総力を結集！ホテルスタッフが真心とともにお届けいたします  
**匠の技とセンスが光るおせち「和洋中スイーツ プレミアム五段重」**  
 2022年12月30日（金）・31日（土）5台限定販売！

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）では、2023年の新春を寿ぐお祝い重「和洋中スイーツ プレミアム五段重」を2022年11月30日（水）までの予約受付、12月30日（金）、31日（土）の2日間、5台限定で販売いたします。1台100,000円（配達料、消費税込）にて、ホテルより90分圏内のご自宅まで、ホテルスタッフがお届けいたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/96028/index.html>

本年の「お祝い重」は、フォアグラ、トリュフ、キャビアの三大珍味に、唐墨、フカヒレ、鮑、オマール海老など豪華な食材を匠の技で五段重ねでご用意いたします。壱の重は、昨年ホテル直営店舗として開業し、本年1周年を迎えた料亭「セルリアンタワー 数寄屋」と日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」の調理長 鶴田敬の王道の日本料理。真名鯉の西京焼き、太刀魚の結び焼に慈姑旨煮など海の幸、山の幸をぎっしりと詰め込みました。弐の重は、日本におけるフランス料理界を牽引してきた総料理長 福田順彦がご用意する華やかなフランス料理。タラバ蟹と雲丹のムースのシャルロット マジョラム風味、ローストビーフ ジャポネソース レフォル風味など豪華な食材をプロフェッショナルの技で調理したハレの日にあふわいおもてなし料理です。参の重は、2001年の開業より21年に巨り変わらぬ人気を誇る「szechwan restaurant 陳」より、料理長 井上和豊が、四川式エビのチリソース、牛スネ肉の花椒塩漬けなど四川ならではのテクニックを施した中国料理をお届けいたします。与の重は、フランスでは新年の風物詩でもある伝統的焼菓子「ガレット・デ・ロワ」、マロングラッセを含むパティシエ特製のスイーツを詰め合えました。さらにその下には、和洋中スイーツ、各シェフからの贈り物を「四合わせ（しあわせ）＝幸せ」とした伍の重が控えます。

器には、1809（文化6）年創業の老舗、加賀「北市漆器店」の山中漆器による朱金市松模様の華やかな重箱をご用意いたしました。各段それぞれ4つの中子に分かれており、一つずつ取り出し食卓に広げれば、ゴージャスなパーティーさながらの華やかさを演出できます。贅沢な食材を多彩な調理法で盛り合わせたセルリアンタワー東急ホテルならではの「お祝い重」。総重量7.4kgの五段重は、ホテルスタッフがシェフの真心とともにご自宅までお届けに上がります。ご家族で福を分け合い、めでたさを幾重にも重ねる五段重で、穏やかで和やかな新年をお迎えください。

※別紙に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サイトをご確認ください。

※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 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.saitoh@tokyuhotels.co.jp  
 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(オフィス直通)

## 【販売概要】

- 商品名称 「和洋中スイーツ プレミアム五段重」
- 予約期間 ～2022年11月30日（水）まで
- お渡し日 2022年12月30日（金）または12月31日（土）13：00～19：00の間でご希望を承ります。
- 料金 1台 100,000円（配達料・消費税込）※事前予約・入金制
- 限定数 5台
- 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、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、電話番号をご連絡ください。
- 精算方法 ご来館、銀行振込、インターネットでのクレジットカード決済のいずれかをお選びください。  
※詳細は、ご予約時にご案内いたします。
- テイクアウト販売 宴会予約サロン（B1F）11:00～19:00  
※テイクアウトの場合も料金は変わりません。
- デリバリー販売 ホテルより所要90分圏内にて。（公共交通機関利用想定。要ご相談）13：00～19：00  
※ホテルスタッフがお届けに上がります。（配送業者への委託ではございません）  
※デリバリーのお届け時には多少の前後がありますことご了承ください。
- 予約変更・取消 ～2022年11月30日（水）まで承ります。  
以降のお取消は、キャンセル料100%を申し受けますことを予めご了承ください。
- 備考 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。  
社会情勢の変動により、営業内容変更の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参照ください。
- ご予約・お問い合わせ 宴会予約サロン（B1F）TEL：03-3476-3524（11:00～19:00）  
<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/96028/index.html>

## 【商品詳細】

**「和洋中スイーツ プレミアム五段重」（4～6名さま） 100,000円（配達料・消費税込）**

19.5cm×19.5cm×32cm 約7.4kg

### ■巻の重 日本料理

上段左マス **唐墨**……ぼら子を焼酎に漬け込み干して作った珍味は、金の市松模様の包みの中に。

**鯛の子旨煮**…鯛の子を生姜とともに炊き上げました。

**慈姑旨煮**……芽が出ると謂れのある慈姑を、くちなしで色良く炊き上げました。

**鯛さや / 梅人参 / 筍 / 椎茸**

上段右マス **真名鯉西京焼き**…魚の中でも特に美味しい魚の異名ある真名鯉を甘酒を入れた味噌に漬け込み焼き上げました。

**太刀魚結び焼**…太刀魚を編み込み、柚子風味の柚庵焼にしています。長い＝永いを連想させる見た目から、正月には欠かせない縁起の良い食材です。

**鰻巻き玉子**……国産鰻の蒲焼を入れた出汁巻玉子。玉子焼きの黄色が黄金に繋がることから、金運アップの縁起物とされています。

**田作り**……片口イワシを空煎りした後、醤油ベースで味付けし、さらに一味を忍ばせました。

**手毬麩**……可愛いらしい色味がお重に華やぎを与えます。

下段左マス **ニシンの昆布巻**…「二親（にしん）」の語呂合わせから子、孫繁栄の願いが込められ縁起物とされているニシン。昆布で巻き、コクが出るよう黒砂糖で煮てあります。

**子持ち鮎甘露煮**……子持ちの鮎をほうじ茶で柔らかく煮込み、3日間かけて炊き上げました。



**穴子鳴門巻**…………穴子を鳴門状に巻き柔らかく煮込みました。鳴門は、模様が「熨斗（のし）」に見えることから縁起が良いとされています。

**紅白蒲鉾 / 梅人参 / 手毬麩**

下段右マス **鯛生寿司**…………めで“鯛”を酢で漬けて生寿司に仕上げました。

**花蓮根**…………蓮根を花に剥き、酢漬けにしました。焼魚のお口直しにお召し上がりください。

**日の出サーモン**…スモークサーモンを大根の酢漬けで巻き、日の出に見立てています。初日の出とともにやってくる“歳神様”に1年の豊作と幸せを祈願して。

**黒豆茶巾包み**…柔らかく煮込んだ黒豆を、白ワインを入れた蜜でゼリー寄せにしました。黒く日焼けするほどマメに、勤勉に働けるようにとの願いが込められています。

## ■式の重 フランス料理

上段左マス **Marinés de ormeau “EZO” et thon sauce ravigote**

蝦夷鮑とマグロのマリネ ラヴィゴットソース

ハーブとオリーブオイルで柔らかく旨味を閉じ込めた蝦夷鮑のコンフィ※。フランス語で「元気を回復させる」の意味を持つ“ravigote”にちなんでラヴィゴットソースで、さっぱりとした味わいに仕上げました。

※コンフィ＝仏語。食材を低温の油でじっくり煮込む調理法。

上段右マス **Roti de boeuf, sauce raifort à la japonais**

ローストビーフ ジャポネソース レフォルム風味

国産牛ロース肉を香ばしく、じっくり焼き上げたセルリアンタワー 東急ホテルのスペシャルティ。ローストビーフと相性抜群の西洋わさび“レフォルム”風味のソースは別添えでお届けいたします。



下段左マス **Pâté en croûte**

パテアンクルート

シャルキュトリー※の王様であるパテアンクルート。クルート（生地）をしっかり焼き上げながら、ファルス（詰め物）はしっとりとした食感に仕上げるなど、高度な調理技術を求められる料理です。世界大会優勝者を輩出しその技術を継承している当ホテルならではの、世界レベルのクオリティをお楽しみください。

※シャルキュトリー＝仏語。食肉加工品全般を総称。

下段右マス **Charlotte de crabe “TARABA” et mousse d’oursin,**

タラバ蟹と雲丹のムースのシャルロット マジョラム風味

タラバ蟹に雲丹のムースを詰め込んだ贅沢な一品。マジョラム（ハーブ）の香りとともに、海の幸の恵みをご堪能ください。

※シャルロット＝仏語。かつて貴婦人たちが被っていた羽根付きの帽子（charlotte）に由来して付けられた盛り付け法。円柱形の深い“シャルロット型”を用いて作られる。

## ■参の重 中国料理

上段左マス **乾焼明蝦段**～四川式エビのチリソース～  
ブラックタイガーを殻付きで煮込み、より味わい深い  
仕上がりを目指しました。

上段右マス **五香燻鰻魚**～ブリの香辛料旨煮～  
高温で揚げたブリを八角（はっかく）、桂皮（けいひ。  
シナモン）など、数種類の香辛料を使用して甘露煮の  
ように仕上げました。

下段左マス **糖茶鴨脯**～四川の伝統料理 スモークダック～  
ジャスミン茶葉を使い、ヒバの葉で香り高くスモークした  
ダックロースをしっかりとジューシーに加熱しました。

### 天府牛肉～牛スネ肉の花椒塩漬け～

天府の国※“四川”ならではの花椒と岩塩を丁寧  
にもみ込んだ牛肉料理です。

※天府の国 = 土地が肥沃で物産が豊富な地方のこと。中国では一般に四川省を指す。

下段右マス **紹興酒魚子**～数の子の紹興酒漬け～

北京の外務省である外交部や、200 カ国以上の中国大使館、領事館でも提供されている紹興酒「古越龍山  
陳年（こえつりゅうざん・ちんねん）8 年」を、数の子の楽しい食感と合わせました。

### 花椒沙丁魚～ちりめん山椒～

和歌山県産の実山椒をたっぷり使用して、ちりめんじゃこを甘辛く炊き上げました。

### 紅白老壇子～大根と人参の四川ピクルス～

大根と人参の漬け物に、“吉慶”という中国ではお祝いを表す形に包丁飾りを施しました。

### 滷扇貝～ホタテの秘伝のルースイ（滷水）煮込み～

陳皮（ちんぴ。ミカンの皮）、丁香（ちようこう。丁子ともいう。クローブ）など数種類の香辛料を使い、年々、継ぎ足し  
て作る煮汁“秘伝のルースイ（滷水）”で、ホタテをツヤ良く煮込みました。ゴマ油の香りが食欲をそそる逸品です。

## ■与の重 スイーツ

上段左マス **Marron glacé**～マロングラッセ～  
シロップで似たマロンに糖掛けをして艶やかに仕上げています。

### 梅酒と大納言の琥珀糖

グラニュー糖を寒天で煮詰めた和風ゼリー。梅酒の香りと  
大納言の食感をお楽しみください。お正月らしく、金箔も  
閉じ込めました。

上段右マス **Truffe chocolat de MATCHA**～抹茶のトリュフショコラ～  
三大珍味の一つであるトリュフのような形をしていることから  
名付けられました。チョコレートと生クリームのカナッショを丸め、  
抹茶パウダーで仕上げました。



### *Financier*〜フィナンシエ〜

「フィナンシエ」はフランス語で、“金持ち”“金融家”を意味します。

“金塊”“金の延べ棒”のように見立ててあることから、パリ取引証券所周辺の金融街で広まったとも言われ、金運アップに縁起の良いお菓子とされています。焦がしバターとアーモンドの香りを楽しみながら、2023年の金運上昇を願いましょう。

### *Bonbon chocolat de SAKURA*〜桜のボンボンショコラ〜

桜の風味をチョコレートで閉じ込め、シックな色合いのハート型に仕上げました。

### 下段左マス *Galette des Rois*〜ガレット・デ・ロワ〜 2枚

新年の集まりに欠かせないフランスの伝統的な焼菓子で、家族や友人達と大勢で切り分けて楽しむという慣わしがあります。本場フランスでは、「フェーブ」と呼ばれる小さな陶器製のおもちゃなどを入れ、切り分けた中に「フェーブ」が入っていた人は「王さま」（女王さま）となり、1年間幸福が続くと言われていました。

「フェーブ」は別添えでお付けしますので、お召し上がりになる前に中に忍ばせてお楽しみください。「王さま（女王さま）」用の「王冠」もお付けします。

### 下段右マス *Figues sèches*〜ドライイチジク〜

イチジクは不老長寿の果物とも言われ、カルシウム・ポリフェノール・ビタミンなど多くの栄養成分が含まれています。特にドライにしたものは、食物繊維、ミネラルが豊富です。フロマージュと合わせてお楽しみください。

### *Comté*〜コンテ〜

フランス・ジュラ山脈の一帯で、雪深く大変厳しい冬を乗り越えるために長期保存を目的として作られ始めた、牛乳から作られるフロマージュ。水分が少ないため旨味が濃縮しており、風味もコクも濃厚です。

### *Mimolette*〜ミモレット〜

フランス北部・フランドル地方を原産地とする、牛乳から作られるフロマージュ。ハードタイプで噛み応えがあり、濃厚な旨味が特徴です。

### *Week-end citron*〜レモンのパウンドケーキ〜

“Week-end” = 週末に、家族が揃って楽しく食べることから、また、週末にヴァカンスで郊外に行く際に日持ちがして運びやすいお菓子であることから名付けられたフランスの焼菓子。季節ごとに風味を変えてご提供しているパウンドケーキの中でも、変わらぬご支持をいただいている人気商品の一つです。

## ■伍の重 シェフからの4つの贈り物“四合わせ（幸せ）”

### 上段左マス 赤飯 金目鯛 甘納豆

紅白の水引をほどいていただくと、ささげ豆で色付けて蒸し上げたお赤飯が現れます。彩りに甘納豆、塩焼きにした金目鯛を添えました。種から芽が出ることから、早い成長、子孫繁栄のシンボルでもある豆（甘納豆）も加わった縁起物の饗宴です。



上段右マス *Quiche à la truffe*〜トリュフ風味のキッシュ〜  
キノコとトリュフを使い、風味豊かなキッシュに焼き上げました。

*Bonbon au caramel*〜キャラメルボンボン〜  
ほんのり塩味のキャラメルをチョコレートでコーティングしたボンボン。パリの石畳をイメージし、キッシュの下に敷き詰めました。

下段左マス **红烧通天翅**〜フカヒレの姿煮込み〜  
コラーゲン豊富なフカヒレを四川飯店伝統の技術を用いて、濃厚な醤油味で煮込みました。器ごと温めてお召し上がりください。

下段右マス *Homard à la vapeur parfumé à l'orange, jus de crustacé*  
オレンジ香るオマール海老のヴァプール ジュ・ド・クリスタッセ キャビア添え  
オマール海老と人参をオレンジ風味のヴァネグレットでマリネした香り高い一品。食材の魅力をフランス料理の技法で最大限に引き出しました。お正月ならではのゴージャスな饗宴をお楽しみください。

#### 【店舗紹介】

#### 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘（ジャパニーズ キュイジーヌ さくらがおか）」（2F）

2021年6月28日開業。ホテル20周年を機に、あらためて世界に誇る日本文化に回帰し、また近い将来のインバウンド回復を見据え、ユネスコ無形文化遺産である“日本料理”のレストランをホテル直営にて開店。

四季折々の旬の食材を活かした会席料理をテーブル席にてお楽しみいただけるほか、店内に天婦羅専用のサテライトキッチンを新たに設置。揚げたての天婦羅は目の前のカウンター席でのお召し上がりをお勧めいたします。



#### 料亭「セルリアンタワー 数寄屋（すきや）」（B2F）

2021年3月22日開業。伝統的な数寄屋造りと能楽堂を望む借景など日本の美意識が凝縮した空間で会席料理の真髄をお楽しみいただける料亭。ホテル内でも最高の特別室として、昼夜各1組限定の完全予約制。本格的な会席料理をお楽しみいただくことはもとより、フランス料理とのコラボレーションなど新たな提案も行っております。

※公演中、貸館等での能楽堂利用時は、能舞台はご覧いただけません。



#### タワーズレストラン「COUCAGNO（クーカーニョ）」（40F）

ホテル最上階、40階に位置し、東京を一望する眺めが圧巻のメインダイニング。南仏、プロヴァンス地方の料理をスペシャリティとし、旬の素材を活かしたクリエイティブな料理、優雅で格式あるサービスで“忘れぬ食卓”を演出いたします。ランチタイムには陽光があふれる中で、ディナータイムには煌めく夜景を感じながら、渋谷から発信する美食のひとつをお楽しみください。大切な方との記念日、ご家族のお祝いのほか商談のお席にもおすすめです。



## 中国料理「szechwan restaurant 陳（スーツァン レストラン ちん）」 (2F)

オーナーシェフ陳建一の名前を冠した中国料理店。本格的四川料理を味わっていただくことはもとより、旬の食材を大切に、ジャンルにとらわれない料理長井上和豊の斬新なアイデアを織りまぜ、四川の豊富な調味料を使用しszechwan restaurant 陳ならではの味をお楽しみください。  
少人数でもお楽しみいただけます。



## 「パストリーショップ」(LBF)

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、総料理長福田順彦プロデュースの調味料、スイーツやパン等を販売しております。  
四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、季節ごとに旬の素材を用いた商品をお届けしています。お食事にもなるデニッシュ、レストランでもご提供している「かるめらパン」、開業から不動の人気のモンブランやシューパリジャン、フレーバーソルト「食べるSDGs」など、多彩なラインアップはご家庭でのご利用のほか、お手土産としてもご好評をいただいています。



## 【シェフ プロフィール】

### 福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

株式会社東急ホテルズ 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

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から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。

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 フランス食文化普及に貢献した功績により、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。

同年、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（MOMAJ）」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。



## **鶴田 敬 Takashi TSURUTA**

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」調理長  
料亭「セルリアンタワー 数寄屋」調理長

1972年、東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。おいしいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。

高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の名店を巡り修行を積む。

その後、東京に拠点を移し「なだ万」で研鑽を重ね、2010年、ザ・キャピトルホテル 東急開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021年3月、セルリアンタワー東急ホテル 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長に就任。

「温故知新」の精神で、先人の築いてきた日本料理の伝統と時代に合った進化の融合を日々追求。おもてなしの心を季節の皿に込め、お客さまに喜んでいただくことを確たる信念としている。



## **井上 和豊 Kazutoyo INOUE**

中国料理「szechwan restaurant 陳」料理長

1981年秋田県生まれ。

岩手県の調理師専門学校卒業後、2001年、四川飯店に就職。その年に開業した系列店「szechwan restaurant 陳」渋谷店のオープニングスタッフとして厨房に立ち、副料理長を経て、2017年、料理長に就任。

現在では、調理師学校や短期大学での講師、コンクールの審査員を務めるほか、日本各地の生産者や行政の方と手を組み、美味しい日本の食材を活かした中国料理を提案している。

2003年、「第4回青年調理士のための全日本中国料理コンクール デザート部門」銅賞、2004年、2016年にも同コンクールにおいて金賞、農林水産大臣賞を受賞するなど、数々のコンクールで入賞。

2016年には、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」にて、グランプリ「レッドエッグ」を受賞。



### **【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