

秋の連休限定！ホテルの美味しさを味わう2つの企画をご提案
「秋の連休 シルバーウィーク フェスタ 2015」
「敬老の日 福袋」9月19日(土)～9月21日(月・祝)
「ローストビーフ祭り」9月20日(日)～9月23日(水・祝)

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)では9月の連休“通称シルバーウィーク”限定企画として、福袋の販売やレストランでの特別企画を開催いたします。ホテルで焼き上げたパンやケーキを詰め込み1袋1,000円で販売する「敬老の日福袋」は、9月19日(土)～9月21日(月)まで、ガーデンキッチン「かるめら」の人気メニュー、ローストビーフを味わえる「ローストビーフ祭り」は大人1名さま5,000円にて9月20日(日)～9月23日(水・祝)にてご用意いたします。



春のゴールデンウィークに対して、秋のシルバーウィークも普及して参りましたが、今年、2015年は土日も含めると5連休となり2009年以来大型連休を楽しめる機会となっております。またこの時期は暑さもひと段落し、敬老の日やお彼岸を迎える頃にご家族や大切な方々とのお集まりの機会も多くなるという点に着眼し、みなさま揃って楽しめる企画をご提案する運びとなりました。

ペストリーショップでは「敬老の日福袋」と題して、ホテルベーカリーで焼き上げたパンとケーキをそれぞれ詰め合わせた福袋を1日限定各10袋で販売いたします。ホテルの美味しさをバラエティ豊かに詰め込み、袋を開けた瞬間にみなさまの喜びがあふれるラインナップでご用意いたしました。おじいさまやおばあさまへのプレゼントはもとより、お集まりの“おもたせ”としても最適な商品です。

ガーデンキッチン「かるめら」では、人気メニューローストビーフをさまざまなスタイルでおたのしみいただける「ローストビーフ祭り」を開催いたします。ローストビーフをメインにしたコース料理「ローストビーフディナーコース」の他、玉手箱のようにお重に詰めた前菜からはじまる「かるめら玉手箱」、女性限定のメニュー「レディースローストビーフ」の3種類からお好みのものをお選びいただけます。お墓参りの後やお彼岸など、ご家族のお集まりにご利用いただけるディナープランです。

秋の連休に美味しいお料理やデザート、パンをご家族や大切な方と共に味わう機会ををご提案いたします。各企画の詳細を次ページよりとりまとめましたので、ご参照ください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

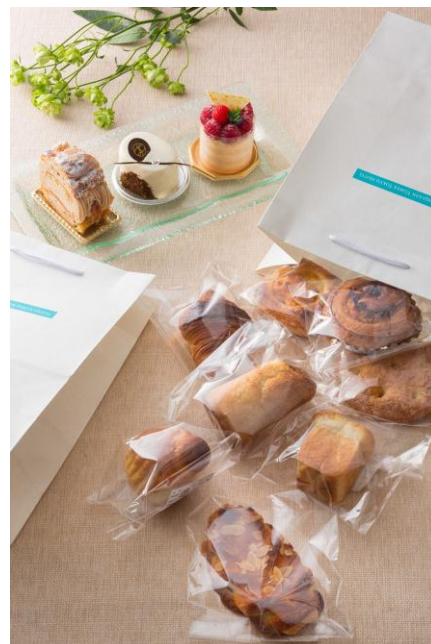
株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、水野 川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 西澤 y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

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まいります。

【敬老の日福袋】「ペストリーショップ」(LBF)

ペストリーショップの美味しさを詰め込んだ期間限定の福袋です。
ホテルベーカリーで焼き上げたパンとパティシエが真心をこめて
作ったケーキをそれぞれ詰め合わせてご用意いたしました。
ケーキはフランスの有名パティシエ「ローラン・ジャン」
プロデュースのケーキとホテルパティシエによるケーキを
お楽しみいただけます。



■企画名称：敬老の日福袋

■期 日：2015年9月19日(土)～9月21日(月・祝)3日間限定

■場 所：ペストリーショップ(LBF)

■料 金：各1,000円(消費税込)※1日限定 各10袋

■時 間：11:00～21:00

■内 容：<パンの福袋>ホテルブレッド 7～8個
<ケーキの福袋>ローラン・ジャンプロデュース ケーキ×1個
ホテルパティシエによるケーキ×2個

■問い合わせ：03-3476-3000(代表) <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/shop/>

【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000(代表)

営業時間 10:00～21:00 定休日 無休

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、
スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を
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、
品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインナップ。

2013年秋に「農事功労章—シュヴァリエ」を受章したパティシエ

“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。



◆ローラン・ジャン LAURENT JEANNIN

「ホテル・ル・ブリストル パリ」シェフパティシエ

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」

「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク」を歴任してきたパリを代表する
シェフパティシエのひとり。

現在はパラスに格付けされている「ホテル・ル・ブリストル パリ」
にてデザート部門を一手にプロデュース、「ミシュランガイドフランス2009」
でブリストルが3つ星へ昇格したことに貢献する。

セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結び、
1年に一度の来日の度にパリのデザートを東京に発信し続けており、
その機会を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで、
日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。

2011年にフランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ2011」
にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。

2013年フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」受章。

著書に『PATISSERIES AU FIL DU JOUR』

(SOLAR社2013年10月発行 共著 Jary Emmanuelle/Garnier Virginie)
もある。

※「ホテル・ル・ブリストル パリ」は「パラス」(フランス観光開発機構及び
観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク)に格付けされている
パリでも屈指の老舗ホテルです。



【ローストビーフ祭り】 ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

シルバーウィークの期間中、ガーデンキッチン「かるめら」では「ローストビーフ祭り」と題して、ローストビーフを様々な形でお楽しみいただけるフェアを実施いたします。

ローストビーフをメインにしたボリューム満点のディナーコース「ローストビーフディナー」、色とりどりのお料理をお重に詰め込んだ前菜からスタートする「かるめら玉手箱」、ソースにひと工夫を加えて、いつもとは違ったスタイルで楽しむローストビーフをご提案する女性限定「レディースローストビーフディナー」の3種類の中からお選びいただけます。



■期 日：2015年9月20日(日)～9月23日(水・祝)4日間限定

■場 所：ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

■料 金：1名さま 大人5,000円

※「ローストビーフ玉手箱」のみ、60歳以上の方は
グランエイジ料金1名さま4,500円でご案内いたします

(「グランエイジ」とは60歳以上の方々に対し敬意をこめた東急ホテルズ独自の呼称です。)

※ワンドリンク付

■時 間：17:00～22:00(L.O.)

■内 容：ローストビーフディナー

ボリューム満点のディナーコースです。

前菜/スープ/メインディッシュ(ローストビーフ) /
デザート/コーヒーまたは紅茶

ローストビーフ玉手箱

色とりどり前菜がつまったお重の後にメイン料理の
ローストビーフお届けするプランです。

前菜(お重に詰め込んだ旬を感じるお料理) /ローストビーフ/デザート

レディースローストビーフディナー

十六穀米とともに井スタイルで、別添えのヨーグルトソース、和風だしベースの醤油ソースで
お肉だけお召し上がりいただいても楽しめます。女性限定プランです。

4種の前菜盛り合わせ/カップスープ/ローストビーフ/十六穀米/薬味/香の物/

2種のデザート盛り合わせ/コーヒーまたは紅茶

■問い合わせ：03-3476-3431(直通) <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>

※なくなり次第終了させていただきます。 ※写真はイメージです



【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)**

営業時間 6:30～24:00(23:00 L.O.) 席数 135席 個室1室(6～10名さま) 定休日 無休

「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種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。

