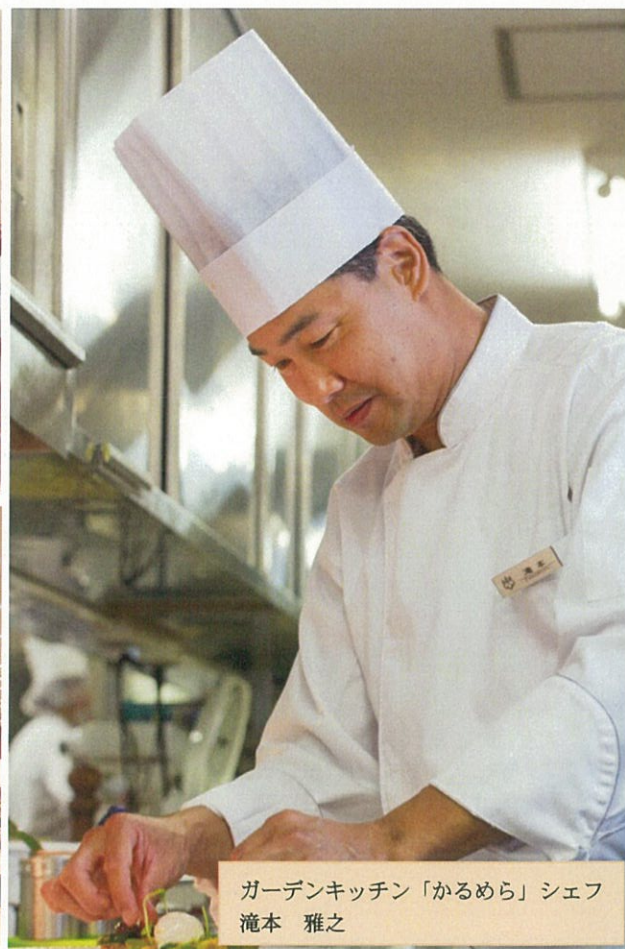


報道関係各位

2015年10月30日

「かるめら」のシェフ達の想いを込めた 月替わりのコースディナー
「こだわりダイニング～シェフズディナー～11月」
シェフ 滝本雅之が彩る、芸術的な創作料理をお楽しみください

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)のガーデンキッチン「かるめら」(LBF)では、それぞれのシェフのこだわりをコースに仕立てて(前菜・スープ・メイン料理・コーヒーまたは紅茶付)お楽しみいただく「こだわりダイニング～シェフズディナー～」をご提供しております。1名さま3,500円(サービス料・消費税込)、提供時間は17:00～22:00(L.O.)で販売いたします。



ガーデンキッチン「かるめら」シェフ
滝本 雅之

「こだわりダイニング～シェフズディナー～」は、「かるめら」に所属する技とアイデアが蓄積されたベテランシェフが登場し、月替わりでおすすめ料理をご提案している企画です。その時季に旬を迎える素材を用いながら、シェフ各々のアイデアや創意工夫、テクニックを盛り込んで、コースにすることをテーマとしております。

2015年4月から開始、これまで4人のシェフをフィーチャーし、好評を博してまいりました。

11月は、シェフの滝本雅之が登場いたします。“フレンチ・ビストロ”をベースに、前菜からメイン料理まで、芸術に親しむ晩秋の季節にふさわしいアーティスティックなお料理をご用意いたします。得意のカービング(彫刻)の技術を活かし、味わいはもとより、一皿ごとに感じる美しさも大切にしたコース料理に仕立てました。

各メニューの詳細、およびシェフのプロフィールについては次ページに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:<https://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いきます。

【こだわりダイニング～シェフズディナー～ 11月】企画概要

- 期 日：2015年11月1日（日）～11月30日（月）
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料 金：1名さま 3,500円（サービス料・消費税込）
- 時 間：ディナータイム 17:00～22:00（L.O.）
- 内 容：滝本雅之のフレンチビストロコース（前菜・スープ・メイン料理）＋コーヒーまたは紅茶

＜予約・お問い合わせ＞03-3476-3431（かるめら）<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>
インターネット予約

<https://asp.hotel-story.ne.jp/restaurant/RST20010.asp?hcod1=25410&hcod2=001&direction=3&ppln=05257>

＜11月＞ 滝本 雅之の“フレンチ・ビストロ”コース

フランス料理の基本を大切にしながら、シェフ滝本の遊び心を随所に取り入れたコース料理です。

天使海老と生ハムを可愛らしく彩った前菜からはじまり、海の幸の美味しさを二層に仕立て、トリュフの高貴な香りと共に鍋に閉じ込めた熱々のスープと続きます。メインにはシェフ自身も大好きな食材と語るポーク、イベリコ豚をセレクト。調理法によって様々な表情やテイストを出してくれるポークの旨みをハーブの味わいでさらに引き立て、美しいお野菜のブーケを添えた味わいも見ただけのお楽しみいただけるお料理を提供いたします。

食材と対話しながら、一皿ごとに繰り広げられる食のアートを召し上がる方の笑顔があふれる様子をイメージしながらお作りいたしました。



【メニュー詳細】

- ・生ハムで巻いた天使海老のサラダ仕立て オレンジ風味のカボチャムース添え（写真左）
- ・海の幸のロワイヤル トリュフ風味（写真右）
- ・イベリコ豚のグリエ バジル風味 野菜のブーケを添えて（写真中央）
- ・コーヒーまたは紅茶

滝本 雅之 Masayuki Takimoto セルリアンタワー東急ホテル ガーデンキッチン「かるめら」シェフ

1968年 愛知県名古屋市生まれ。

高校生の頃、お腹が空いて果物をおやつ代わりに食べようと包丁を持ち包丁捌きの意外な難しさから、料理の世界に関心をもつ。

首都圏有名ホテル、フランス料理・イタリア料理レストラン、宴会調理のシェフを歴任。2015年7月、かるめらシェフに着任。

フルーツ・野菜のカービング（彫刻）を得意とし、日々美しい一皿を創る事に余念がない。

【料理人として大切にしていること】

「料理に関してだけではなく日常生活全般において「なぜ?」「どうして?」の疑問を持つように心がけています。その答えを一つ一つ見つけて蓄積していくことで、自分の満足のためではなくお客さまのために料理をつくるプロフェッショナルとして成長できるのだと思います。」



【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。

