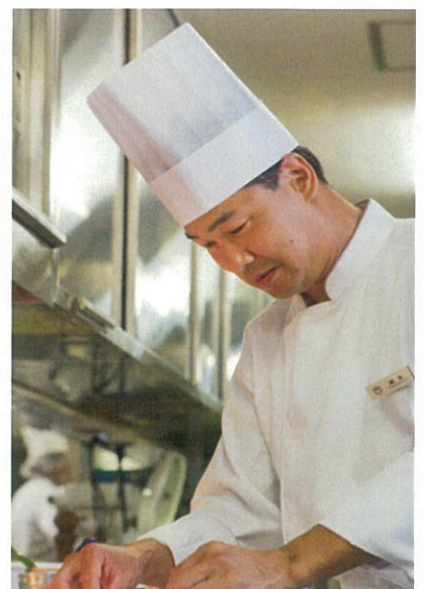


報道関係各位

2015年12月14日

## お皿の上に繰り広げられるクリスマスの世界をシェフ滝本がプロデュース 「かるめら クリスマスディナーコース」 気軽な雰囲気の中でフォアグラ、オマール海老など本格派メニューを楽しむ 2015年12月19日(土)~12月25日(金)

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、シェフ滝本雅之がプロデュースする「かるめら クリスマスディナーコース」をご提供いたします。2015年12月19日（土）から12月25日（金）の期間、1名さま7,500円（サービス料・消費税込）で販売いたします。メニュー内容はアミューズ、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートまでのお料理6品のフルコースに加え、ワンドリンクをお付けしてご用意いたします。



ガーデンキッチン「かるめら」はホテル内のオールデイダイニングとして、様々なご用途でお客さまをお迎えしているレストランです。ご家族連れから女性同士のお集まりをはじめ、カップルやビジネスでのお席まで対応する幅広いメニューをご用意しており、いつでも気軽に安心してお食事を召し上がっていただける雰囲気が魅力です。

このたび、今年のクリスマスを迎えるにあたり、「かるめら」ならではの“気軽で温かな雰囲気の中で、肩肘はらずにクリスマスディナーをお楽しみいただきたい”という想いから、シェフの滝本雅之が趣向を凝らしたお料理の数々で仕立てたフルコースディナーをご用意いたしました。

企画のコンセプトや詳細を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 水野 [g.mizuno@tokyuhotels.co.jp](mailto:g.mizuno@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。



## 【かるめら クリスマスディナー】企画概要

テーマは「コース料理で描くクリスマス」。前菜からデザートまで、クリスマスツリーを飾り付けるかのように、シェフ滝本自身がワクワク楽しみながら聖夜のきらめきや華やぎをお料理で表現いたしました。

キャンバスとなる食器のセレクトにもこだわり、スチュワード※のアドバイスを採り入れ光を受けて美しく輝く銀器やオーナメントが散りばめられたような縁取りを持つプレートなどを用いて、お料理とお皿全体のコーディネートも意識いたしました。

最初の一皿にご用意するのはズワイガニの香りを閉じ込めたアミューズ。これから始まる素敵なディナータイムへと誘います。じっくりと仕上げたスモークサーモンの前菜に舌鼓を打っていただいた後は、フォアグラの食感とトリュフの薫りが口のなかで交わりあうフラン※へと続きます。メイン料理には、オマール海老と帆立貝を彩り豊かに盛り付けた魚料理の後、ステーキのお肉本来の旨みを味わっていただけるステーキが登場。クリスマスツリーに見立てた野菜のと共に堪能いただけます。お楽しみのデザートは、「ブッシュ・ド・ノエル」。雪空を天空に駆け上がるトナカイ、さやかに光るクリスマスツリーを描き出し、心躍るようなエピソードでクリスマスの喜びを表現いたしました。

カップルでのご利用はもちろん、ご家族揃ってのディナーやご友人同士でのクリスマスにシェフ滝本が皿の上に描くディナーを囲んで、楽しい賑やかなクリスマスをお過ごしください。

※スチュワード（英語：steward）＝ホテルで使用されるチャイナ（陶器）類、シルバー類、グラス類などの食器類を管理・洗浄する部門。

- 期 日：2015年12月19日（土）～12月25日（金）
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料 金：1名さま 7,500円 ワンドリンク付（サービス料・消費税込）
- 時 間：ディナータイム 17:00～22:00（L.O.）

### 〈ご予約・お問い合わせ〉

TEL 03-3476-3431（「かるめら」直通）

「かるめら」ホテル公式サイト <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>

### 【メニュー詳細】



今宵のはじめにカリフラワーとズワイガニのヴルーテ（\*注1）カレー風味  
スモークサーモンのコンフィ（\*注2） 半熟卵添え ホワイトバルサミソース  
豆乳とフォアグラのフラン（\*注3）トリュフソース  
オマール海老と帆立貝のポワレ（\*注4） サフラン風味のマッシュポテトとご一緒に  
ニュージーランド産ステーキのグリエ クリスマスツリー仕立て  
クリスマスデザート ブッシュ・ド・ノエル  
コーヒーまたは紅茶

【ワンドリンク付】※下記よりお好きなドリンクを1種類お選びいただけます。

スパークリングワイン/ワイン（白・赤）/ビール/焼酎/日本酒/ソフトドリンク

（\*注）全てフランス語

1. ヴルーテ（velouté） 小麦粉を白色または褐色に炒めタルーに、魚のだし汁や肉のだし汁で滑らかに溶き伸ばしたもの。
2. コンフィ（confit） 素材をオイルなどに漬け込んで低温でじっくりと仕上げたもの。
3. フラン（flan） プリンのように液状のものを型（器）に入れて蒸し上げたもの。
4. ポワレ（poêlé） 蓋をした底の深い銅鍋に、少量のフォンを入れ蒸し焼きにすること

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。

