

報道関係各位

2016年1月28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～2月」 安生 貴世志によるイタリア料理創作メニューが再び登場！

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、月替わりで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」  
安生 貴世志（あそう・きよし）



「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、技とアイデアを蓄積し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、月ごとにシェフをフィーチャーしています。

2016年2月は、「かるめら」のメニューに日々新風を吹き込んでいる安生貴世志（あそう・きよし）によるコースメニューをお届けいたします。イタリア料理に造詣が深く、本格派レストランメニューからイタリアの家庭料理まで幅広いメニューに精通しているシェフです。今回の「こだわりダイニング」では、日本の素材をアクセントに用いて、早春の彩りを表現したパスタ料理や、魚介類やオリーブオイル、トマトなど、イタリア料理ならではの食材で表現したメイン料理など、全3皿の創作メニューをお楽しみいただけます。

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](mailto: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～ 2月】企画概要

■期 日：2016年2月1日（月）～2月29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：安生貴世志のイタリア創作コース（前菜・パスタ料理・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=03044>

### ＜2月＞ 安生 貴世志 “イタリア料理 創作コース”

イタリア料理を追求してきた「安生 貴世志」がご提案する創作コース料理。

魚介類や野菜の美味しさや持ち味を生かしたイタリア料理に、日本の早春の香りをアクセントにそえてご提供いたします。前菜には食感が楽しいヤリイカの美味しさを、美しい色彩のグリーンピースのソースと共にお召し上がりいただけます。

2皿目はイタリア料理の代名詞、「パスタ料理」が登場。キタアカリでおつくりしたニョッキを鴨腿肉のラグーソースで仕上げ、素揚げしたふきのとうで早春の香りとほろ苦さを添えました。

メイン料理には、あっさりとした味わいの鱈を地中海風に演出。イタリアのスローフードとも言われる「ラルド」※を纏わせてコクと深みを添えております。

イタリア料理と日本の食材が出会い、安生貴世志が独自の息吹を注いだ新感覚のメニューをぜひお楽しみください。

#### 【メニュー詳細】

- ・ヤリイカの詰め物 グリーンピースソース サラダ仕立て



- ・キタアカリのニョッキ 鴨腿肉のラグーソース 蒟の臺のアクセント



- ・鱈のソテー 地中海風 ラルドを纏わせて



- ・コーヒーまたは紅茶

#### ※ラルド

豚の背油（ラード）で作られた、生ハムのような熟成食材。時間と気候によってねかせることで旨みを増し、絶妙な塩加減に仕上げられることで、イタリアのスローフード食材のひとつとしても知られております。

薄切りにして様々なお料理とあわせて使用したり、ブルスケッタなどに仕立ててワインのおつまみとしても楽しめる。その味わいと口どけが魅力的な食材です。

## 【シェフプロフィール】

安生 貴世志 Kiyoshi Asou

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」

1968年、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。

都内イタリア料理屋、イタリアでの研修を経て、

セルリアンタワー東急ホテル入社。

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】

「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。」



## 【ガーデンキッチン「かるめら」店舗概要】

【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。

