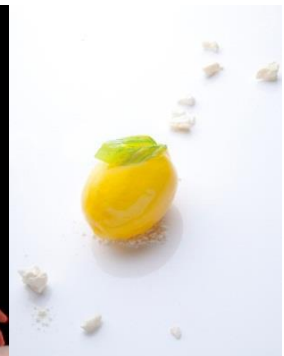


1日2室限定。クーカーニョでのディナーとご宿泊がセットになったラグジュアリープラン 「ローラン・ジャンン プロモーション 宿泊プラン」販売 1泊夕・朝食付 2016年7月13日(水)～7月31日(日)の間のご宿泊

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人:宮島芳明)では、今年も「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエ、ローラン・ジャンン氏の来日企画としてタワーズレストラン「クーカーニョ」で実施する「ローラン・ジャンン プロモーション 2016」のディナーコースと宿泊がセットになったプランを販売いたします。(1泊夕・朝食付)期間は2016年7月13日(水)～7月31日(日)で、ご料金は2名さま合計80,000円～96,000円でご用意いたします。



【宿泊プランの日程】 2016年7月13日(水)～7月31日(日)の間のご宿泊 **★1日2室限定**

【夕食の時間】 17:30～22:30 (21:00 L.O.)

【夕食の場所】 タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)

【夕食の内容】 「ローラン・ジャンン プロモーション 2016」ディナーコース ※2種から選択可

【プラン内容】 セルリアンフロア(35～37F)での1泊夕・朝食付の宿泊プラン

※エグゼクティブサロンでのひとときや、フィットネスクラブのご利用など数々の特典を滞在中にご堪能いただけるフロアです。朝食はエグゼクティブサロンでの洋食ブッフェや、ルームサービス、「かるめら」や「金田中 草」での朝食もお選びいただけます。

【1泊1室あたりの料金】 **★サントノーレコース** (キング34㎡/スーペリアツイン37㎡) 80,000円～92,000円(2名さま利用)
★ガストロノミーコース (キング34㎡/スーペリアツイン37㎡) 84,000円～96,000円(2名さま利用)

※ご夕食・ご朝食各2名さま分が上記ご宿泊料金に含まれております。

※宿泊のご予約時に、夕食のご来店時間をお申し付けください。

※レストランはスマートカジュアルでのご来店をお願い申し上げます。

※表示の料金にはサービス料10%及び消費税8%が含まれております。

※東京都宿泊税を別途お預かりいたします。

※掲載の写真は、過去に来日した際に提供された作品やイメージ写真です。

※企画の詳細は次ページの添付資料をご参照ください

- 添付資料 1.プラン料金詳細 2.セルリアンフロアについて 3.ローラン・ジャンン プロモーションについて
4.シェフプロフィール 5.「クーカーニョ」店舗詳細 6.ローラン・ジャンン来日関連企画紹介

◎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、川島、三浦、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 川島 t.kawashima@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。

1. プラン料金詳細

1泊1室あたりの料金（2名さま利用時）

キング（34㎡）／スーペリアツイン（37㎡）

サントノーレコース	80,000円～92,000円
ガストロノミーコース	84,000円～96,000円

※1日2室限定

※東急ホテルズコンフォートメンバーズのお客さまは
上記より1,000円ご優待いたします。

※表示の料金には消費税8%・およびサービス料10%が
含まれております。（東京都宿泊税別途）



2. セルリアンフロア（35～37F）について

セルリアンフロアはセルリアンタワー東急ホテルが誇る最上級の
ルームカテゴリー。特別を極めたおもてなしと贅沢を味わうフロアです。
セルリアンフロア宿泊者専用「エグゼクティブサロン」（35F）への直通
電話がお部屋にあり、専任スタッフがご滞在中のお手伝いをさせて
いただいております。その他、「エグゼクティブサロン」のご利用や、
館内レストランやルームサービスのご朝食、ターンダウンサービスなど、
寛ぎのひとときをお過ごしいただくためのサービスをご用意しております。
はの、美しい景色を眺めながら、ホテルステイをお楽しみください。



【セルリアンフロア特典】

■朝食は下記のいずれから選びいただけます。

- ・「エグゼクティブサロン」（35F）洋食ブッフェ
- ・ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）モーニングブッフェまたはアメリカンブレイクファスト
- ・日本料理「金田中 草」（2F）和朝食
- ・ルームサービス アメリカンブレイクファストまたはホワイトオムレツのブレイクファスト

■その他のセルリアンフロアの特典

- ・お部屋にエグゼクティブサロンへの直通電話をご用意しております。
- ・フィットネスクラブのご利用、水着、スイミングキャップ、Tシャツ・シューズのレンタル無料
- ・ビジネスサロン内 ミーティングルームのご利用無料（1回/2時間まで）
- ・エグゼクティブサロン内 ミーティングスペースご利用無料（1回/2時間まで）
- ・ターンダウンサービス
- ・スーツプレスサービス（3泊以上のお客さま）
- ・エグゼクティブサロンでのチェックイン、チェックアウト
- ・ご宿泊日数分の駐車券をご用意（24時間/1泊）
- ・ご滞在中ミネラルウォーターのご用意
- ・カードキーによるエレベーターセキュリティシステム

※エグゼクティブサロンのご利用は、13歳（中学生）以上のお客さまに限らせていただいております。

※フィットネスクラブのご利用は、18歳以上のお客さまに限らせていただいております。

3. ローラン・ジャン プロモーションについて

「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエ ローラン・ジャン氏のスイーツと「クーカーニョ」シェフ 永妻信人のプロヴァンス料理のコラボレーション企画です。

年に1度の来日の際は、本人が直接日本のお客さまとふれあいながら、自身のオリジナルデザートイベントやレストラン、ペストリーショップにてご紹介しております。ジャン氏のデザートは単に美しく美味しいというだけではなく、彼の夢や希望そして“遊び心の哲学”に満ちており、ひとつひとつのお菓子作りにおいてストーリーを表現しているのが特徴です。召し上がっていただいた方がその物語を肌で感じ、驚きと感動があふれ出す。まるで舞台のワンシーンのようなデザートの数々を、毎年日本のファンに届けてくれております。7月13日(水)～7月15日(金)の3日間は、ローラン・ジャン氏本人が在店し、皆さまのテーブルにご挨拶にまいります。

当ホテルは2002年、開業1周年の記念事業の一環として「ローラン・ジャン」と技術提携を結びました。提携後は彼が培ってきた“技術、アイデア、デザートに対する想い”を惜しみなくセルリアンタワー東急ホテルのパティシエに伝授し、日本の若きパティシエ育成のために尽力、“日本で唯一、ローラン・ジャンがプロデュースするデザートを楽しめるホテル”として知られるようになりました。現在は、日本のファンはもとより、製菓マーケットに携わる方々からも注目をいただいております。

料理を担当するのは「クーカーニョ」のシェフ永妻信人で、フランスでの修行経験を活かした確かな技術とアーティスト的な感性でお作りするプロヴァンス料理をご用意いたします。前菜からメインディッシュまでお楽しみいただいた後は、ローラン・ジャン氏が提案する“デザートのコース”が始まります。

毎年この時期を心待ちにしてくださっているゲストも年々増え続け、セルリアンタワー東急ホテルの夏の風物詩となった企画のひとつです。

【クーカーニョ ローラン・ジャン プロモーション 2016 開催概要】

- 期 日：2016年7月13日(水)～2016年7月31日(日)
※ローラン・ジャン氏在店期間は、2016年7月13日(水)～2016年7月15日(金)の3日間。
- 場 所：タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)
- 時 間：ランチ：11:30～15:00(14:00 L.O.) デイナー：17:30～22:30(21:00 L.O.)
- 料 金：ランチ 1名さま 6,800円/8,800円/10,800円
 ディナー 1名さま 16,800円/19,800円
- 内 容：ローラン・ジャンと「クーカーニョ」シェフ永妻信人のコラボレーションによるフルコース料理。

<お食事のご予約・お問い合わせ> タワーズレストラン「クーカーニョ」

TEL：03-3476-3404(直通) URL: <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/coucagno/>

4. シェフプロフィール

ローラン・ジャンン 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」にてブリストルが3つ星に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、年に一度の来日時にパリ発信のデザートを東京に伝え続けており、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「農事功労章—シュヴァリエ」受章。2016年「フランスシェフパティシエ 2016」受賞。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。



永妻 信人 Nobuto NAGATSUMA (タワーズレストラン「クーカーニョ」 シェフ)

調理師専門学校卒業後、18歳で料理の世界に入り、名古屋市内のホテルで勤務後、23歳で渡仏。ボルドーの2つ星レストランをスタートに2年間修業。帰国してからは都内の有名レストランでスーシェフを歴任した後、現在の総料理長、福田順彦とともに働きたいという思いからセルリアンタワー東急ホテルに入社。

入社後も度々渡仏し、パリの3つ星レストラン「ル・ブリストル（現：エピキュール）」「ラ・コート サンジャック」の他「マニョリア」などで研鑽を積む。ホテル内の様々な調理セクションを経験した後、2009年タワーズレストラン「クーカーニョ」のシェフに就任。現在に至る。

素材の持ち味を活かし、五感を刺激するプロヴァンス料理を追究しながら、繊細で芸術的な一皿を季節ごとに提供している。

主な受賞歴：「カナダポーク・インターナショナル」主催コンテスト金賞受賞。
2015年 日本シャルキュトリ協会主催「第1回プロ向けシャルキュトリコンクール」決勝大会3位入賞。



5. クーカーニョ 店舗紹介

【タワーズレストラン 「クーカーニョ」】40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3404 (直通) 03-3476-3000 (代表)

ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.) ディナー 17:30~22:30 (21:00 L.O.) 席数 68席 内個室 2室 (6~12名さま) 定休日 無休

「クーカーニョ」の名前の由来はプロヴァンスに伝わる言葉で“桃源郷”フランス語で「ペイ・ド・コカーニュ」(宝の国、うまし国)の意味にあたります。その名の通り、旬の息吹を存分に感じることが出来るプロヴァンス料理のレストランです。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きらめく星空を感じながら、美味しいお料理を格式ある中にも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストも豊富にご用意、ソムリエがお好みやシチュエーションにあわせてご提案いたします。



6. ローラン・ジャンン来日関連企画紹介

◆開業 15 周年記念

「プレミアム晩餐会〜一夜限りのスペシャルガラディナー〜」

修行時代をともに過ごし、日本とパリそれぞれで料理とデザートへの道を追求し続けるふたりのシェフが繰り広げる美食の楽園。

開業 15 周年を記念して贈るスペシャルガラディナーです。

- 開催日時：2016年7月12日(火) 19:00 開宴
- 料金：25,000円(消費税・サービス料込) ※ご予約制・事前振込制
- 場所：セルリアンタワー ボールルーム (B2F)
- 内容：フランス料理フルコース&フリードリンク

【ご予約・お問い合わせ】

電話 03-3476-3533 (バンケットオフィス) 10:00~19:00

またはインターネットにて。

<https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/15-1.html>

