

シェフがお薦めする6種類のカレーの他、ローストビーフの切り出しやカキ氷も登場！ 夏のbuffet企画「サマーカレーフェスタ 2016」開催

8月10日(水)～8月16日(火) お盆休み7日間 期間限定企画

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)のガーデンキッチン「かるめら」では、カレーをbuffetスタイルでお楽しみいただける「サマーカレーフェスタ」を開催いたします。期間は2016年8月10日(水)～8月16日(火)の7日間限定、いずれもランチタイム12:00～15:00(L.O.)で、大人1名さま3,500円、ディナータイム17:30～20:30(L.O.)(*グランエイジ、お子さま料金の設定有り)にて販売いたします。



<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/> ※写真はイメージです。

毎回好評をいただいているガーデンキッチン「かるめら」のカレーフェスタは、ホテルシェフによる趣向を凝らしたアレンジでお楽しみいただける期間限定のbuffet企画です。この夏ご用意するカレーは、新作カレー「チキンティッカのトマト風味バターカレー」の他、これまで開催した中で人気の高かった「ビスクカレー」や「ビーフカレー」「季節野菜のスープカレー」など全6種類のカレーをラインナップいたしました。お子さま向けには甘口のカレーをプレートにてご用意いたします。また、「ローストビーフ」のカットサービスのほか、「冷製カップベリー」などカレー以外のメニューも充実。デザートbuffetはカキ氷やクレープ、綿菓子をはじめ、パティシエおすすめのデザートが勢ぞろいいたします。夏休みのひとときにご家族やご友人同士で賑やかに過ごす「カレーパーティー」をぜひお楽しみください。

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

◎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 三浦 ko.miura@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。

★お子さまカレーセット

お子さまでも安心してお楽しみいただける甘口のカレーです。野菜やフルーツの恵みを盛り込んでおつくりいたしました。海老フライやミートボールをそえてプレートでご用意いたします。

★【主食（3種類のライスとナン）】

白米・ターメリックライス（ジャスミン米）・レモンライスとナンをご用意しております。

★【「かるめら」シェフおすすめ トッピングメニュー】

・ローストビーフ

ホテルならではの味「ローストビーフ」をカッティングサービスで。お客さまの目の前で切り分けてご提供いたします。

・冷製カッペリーニ

カレーとの相性抜群のさっぱりとした味わいのカッペリーニをテーブルまでお届けいたします。

★【サラダブッフェ】

サラダはブッフェカウンターよりお好きな物をお好きなだけお楽しみください。

★【デザートブッフェ】

パティシエおすすめのデザートが勢ぞろい。カレーの後はスイーツをお好きなだけお楽しみください。目の前でおつくりしてお出するクレープや夏の風物詩“かき氷”もご用意しております。

かき氷・クレープ・アイスクリーム・綿菓子・

ノンアルコールサングリア・その他パティシエおすすめデザート等。

★【ドリンク】

マンゴーラッシー・ジュース各種・コーヒーまたは紅茶



ローストビーフイメージ



サラダバーイイメージ



デザートブッフェ

【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。



※写真はイメージです。