

2017年5月8日

シェフが織り成す見目麗しいプロヴァンス料理で過ごす特別な母の日

# 「Happy Mother's Day 母の日メニュー2017」

お母さまへの感謝の気持ちを 美しい食卓にこめて

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）のタワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）では、母の日におすすめのメニューをご用意いたしました。5月12日（金）～14日（日）までの3日間、ランチコースは1名さま6,415円～、ディナーコース1名さま11,880円～でご提供いたします。



公式サイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/post-16.html> ※写真はイメージです。  
「クーカーニョ」は季節の食材を用いて、シェフの永妻信人が心をこめておつくりするプロヴァンス料理をテーマにしたレストランです。プロヴァンス料理は、魚介類やハーブ、フルーツ、オリーブオイルなど、フランス料理の中でも特に体に優しい食材を用いてご提供するお料理が多く、ご年配の方々まで、安心してお楽しみいただけるのが魅力です。このたびの「母の日」では、大切なお母さまの笑顔と健やかな日々をお祝いして、特別な席を演出したいという願いから母の日メニューをご用意いたしました。ご予約時にお申し出いただきますと、メッセージを添えたデザートプレートをご用意するほか、お母さまにカーネーション一輪をプレゼントいたします。ご家族水入らずで、思い出深い母の日をお過ごしください。

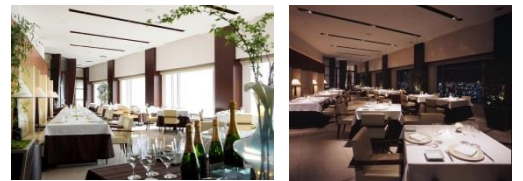
## 「Happy Mother's Day 母の日メニュー2017」概要

- 商品名 : Happy Mother's Day 母の日メニュー2017
- 期間 : 2017年5月12(金)～5月14日(日)
- 時間 : ランチ 11:30～14:00 (L.O.) / ディナー 17:30～21:00 (L.O.)
- 料金 : ランチ 6,415円～ / ディナー 11,880円～ (いずれもサービス料10% 消費税8%込み)
- 場所 : タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)
- 特典 : ①お母さまへのメッセージをつけたデザートをご用意いたします。(ご予約時にお申し付けください)  
②カーネーション一輪をプレゼント。
- ご予約・お問い合わせ : TEL: 03-3476-3404(「クーカーニョ」直通)  
<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/coucagno/>

### 【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・コカーニョ」(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夜景を感じながら、美味しいお料理を格式ある中でも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストもお料理にあわせて豊富にご用意、ソムリエがお好みをお伺いしながらご提案いたします。



### ◎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、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](mailto: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。

# 「Happy Mother's Day 母の日メニュー2017」メニュー例

※内容は仕入れ状況によって変更する場合がございます。

## <ランチメニュー (6,415 円) の例>

- ・食前のお楽しみ アミューズ ブーシュ
- ・信州サーモンと春野菜のプレッセ レモンコンフィソース
- ・貝類と新玉葱のエチューベ ルッコラ風味のエミュルション

## ※メイン料理は下記の4種の中からお選びください

- ・舌平目とラングスティーンのポーピエット ペルノーソース
- ・プラチナポークのロティ ふきのとうのタブナード 新生姜薫るソース
- ・骨付き仔羊の新じゃがいものグランメールをそえて
- ・牛フィレ肉の縄文焼き 芽キャベツとベーコンのブレゼ  
ジュ・ド・ヴィアンド (+900 円)

- ・アヴァンデセール
- ・アラカルトよりお好みのデザート (母の日メッセージを添えて)
- ・コーヒー紅茶またはハーブティーと小菓子

## <ディナーメニュー (11,880 円) の例>

- ・食前のお楽しみ アミューズ ブーシュ
- ・イベリコ豚の生ハム “5J” と野菜のプランタニエ

## ※魚料理は下記よりお選びください。

- ・カサゴのポワレ オマール海老のソーシソン  
バジル薫るソースとともに
- ・ブイヤベース クーカーニョスタイル (+2,400 円)

## ※肉料理は下記よりお選びください。

- ・ミルクフェッド仔牛のロティ  
フレッシュモリーユ茸とじゃがいものピューレをそえて
- ・牛フィレ肉の縄文焼き 芽キャベツとベーコンのブレゼ  
ジュ・ド・ヴィアンド (+1,800 円)
- ・アラカルトよりお好みのデザート (母の日メッセージを添えて)
- ・コーヒー紅茶またはハーブティ (+463 円) と小菓子



※写真はイメージです