

おふたりの幸せを皆で分かち合う ワンランクグレードの高いおもてなし料理

開業 11 周年記念 新ウエディングメニュー発表！

2012年7月29日(日) 13:00~15:00 「新ウエディングメニュー賞味会」開催！

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区）では、2012年7月1日（日）「ウエディングコレクション 2012」にて、開業 11 周年を記念しウエディングの新メニューを発表いたしました。

総料理長 福田順彦（フランス共和国政府「農事功労章シュヴァリエ」受章者）の婚礼メニューは、「特別な日の」「特別なゲストのために」「おふたりの幸せを皆で分かち合える料理」との強い想いを込めて創られます。

ホテルでの披露宴を検討するカップルの多くは「料理」に関心が高く（「披露宴会場を訪問する際の重視点（複数回答）」ホテルカテゴリーでは第4位 60.1%。一般の結婚式場では第5位 53.3%。「ゼクシィ結婚トレンド調査 2011」より）当ホテルへ初めてウエディングの相談に訪れるカップルでは、「立地」66.6%に次ぐ、59.2%が会場を選ぶポイントに「料理」を上げています。（2011年度当社アンケート調べ。複数回答。第1位「立地」66.6%。第2位「料理」59.2%。第3位「予算」39.7%）。

こうした状況を背景に、通常メニューから単品でグレードアップができ、おもてなしの心を料理で表現する「サジェスチョンメニュー」を、2010年10月、開業 10 周年を機に一新したウエディングメニューの一環として発表したところ、全体の 25.1%がサジェスチョンメニューを選択されました。（2011年4月～2012年3月の期間において）。

この結果を受け、今回のウエディングメニューリニューアルでは、「パティシエ・オブ・ザ・イヤー2011」を受賞したローラン・ジャンとセルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ 牧野太志のデザートを両方楽しめるデザートbuffetも含め、「サジェスチョンメニュー」に4点を追加し、ラインアップの充実を図りました。

来る7月29日（日）には、この新ウエディングメニューによる初の賞味会を開催し、総料理長福田の想いを込めた料理を、これから挙式・披露宴を控えたカップルにお披露目いたします。

- ◆ 名称：「開業 11 周年記念 新サジェスチョンメニュー」
- ◆ 商品構成：前菜・スープ・肉料理・デザートの計4種（詳細は添付資料①にて）
- ◆ 料金：通常メニュー料金に、単品ごとのグレードアップ料金をプラス。（詳細は添付資料①にて）
- ◆ 通常メニュー料金：19,635円（消費税・サービス料・待合室での食前酒・フリードリンク込）
- ◆ 販売開始：2012年7月1日（日）より
- ◆ 賞味会：日時 2012年7月29日（日）13:00~15:00
会場 セルリアンタワー東急ホテル 39階宴会場
料金 1名さま 5,000円（消費税・サービス料込）
備考 予約制



※添付資料：

- ① 新サジェスチョンメニュー料理詳細
- ② プロフィール〔総料理長 福田順彦、シェフパティシエ 牧野太志、ローラン・ジャン〕

※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

企画・宣伝 山野、西澤 TEL：03-3476-3000(代) FAX：03-3476-3769（オフィス直通）

E-mail：取材窓口 西澤 y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL：<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 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。

添付資料① 新サジェスチョンメニュー料理詳細

① 前菜 +800円 (924円 税金・サービス料込)

11種のスペシャリティ “海の魅力 そして出会い” 美味の饗宴

Délice de fruits de mer

アワビ、キャビア、いくらなど11種の食材を使用。一人前だけ作ることは出来ず、一つのテリーヌ型の料理を皆で分かちあうことによって成立するスタイルは「幸せを皆で分かち合う」福田の想いを込めた象徴の料理。盛り付けた際の断面の美しさも考慮してテリーヌ型に寄せました。



② スープ +500円 (577円 税金・サービス料込)

香り豊かな蟹のスープ カプチーノ仕立て

Bisque de crabe à la cappuccino

蟹を殻ごとつぶすことで香りも濃厚なスープ。中には肉厚の蟹のすり身をふんだんに使用。仕上げには、軽やかにカプチーノ（牛乳のエスプーマ、泡）を飾りつけ、二層仕立てといたしました。



③ 肉料理 +1,000円 (1,155円 税金・サービス料込)

特選牛フィレ肉のグリル フォアグラとトリュフのマリアージュ

Filet de bœuf grillé au foie gras, parfumé aux truffes

ご年配から新郎新婦の若い友人まで老若男女集う結婚式という祝宴であることを考慮し、万人に好まれる牛フィレ肉をチョイス。相性の良いフォアグラを贅沢に使用し、香り高いトリュフをトッピング。赤ワインをたっぷりを使い煮詰めて作ったソースに、ピューレしたポテトを添えることで味の濃淡を整えました。



④ デザート +2,000円 (2,310円 税金・サービス料込)

11種の季節のデザートbuffet

Le 11ème anniversaire “Buffet spécial de 11 desserts de saison”

若い女性に大人気の「デザートbuffet」。11周年を記念して、季節に合わせた

11種のデザートには、シェフパティシエ 牧野太志のオリジナルスイーツ

（「セルリアン特製抹茶のムース」「フロマージュブラン 季節のフルーツスープ

仕立て」等）から、昨年「パティシエ オブ ザ イヤー2011」を受賞したロー

ラン・ジャンプロデュースのスイーツ（「トンタシオン」「イゾセル」等）を

お楽しみいただけます。



<福田順彦（ふくだ・のぶひこ）>



セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人兼総料理長。2001年ホテル開業時より総料理長に就任。ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。「文化交流」というひとつのテーマを柱に、料理界はもとより、文化人、芸術家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会で多くの感動を呼んだ。2008年には料理を通じてフランスの食文化の普及に貢献したという功績が認められ、「農事功労章—シュヴァリエ」、2009年には「シャンパーニュ シュヴァリエ」を受章。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育の活動にも積極的に取り組んでいる。

<牧野太志（まきの・ふとし）>



セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ。パリヤルクセンブルグの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。2007年「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。さまざまなお客さまがいろいろな目的で集う場所である「ホテルのパティシエ」にこだわる。「お菓子作りは科学を学ぶように楽しい」と語り、数々の斬新なスイーツを生み出している。

<ローラン・ジャンン (Laurent Jeannin) >



「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。現在は高級ブティックが軒を連ねるパリ「フォーヴォール・サントノーレ通り」に建つ老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル Paris」にてデザート部門を一手にプロデュースしている。「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年より業務提携を結び、1年に一度の来日の度にパリの最新デザートを東京に発信し続けており、その機会を楽しみにしているファンも多数。また自身の技術と感性を余すところなく伝えることで、日仏の若手パティシエの育成にも力を注いでいる。