

報道関係各位

2014年7月30日

**おすすめのカレーが勢ぞろい。「かるめら」の夏休みbuffet企画
「サマーカレーフェスタ」8月13日(水)~8月17日(日)開催
ご家族で、お仲間で、賑やかに過ごす、スパイシーな夏のひととき**

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」では、夏の企画として、カレーをbuffestail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8月13日(水)~8月17日(日)の5日間で、ランチは大人1名さま3,200円、ディナーは大人1名さま3,800円(いずれもシニア、お子さま料金の設定有り)にて販売いたします。いずれの時間帯もサラダバー&スープ、メイン料理、デザート、コーヒーまたは紅茶付きにてご用意いたします。



当ホテル総料理長の福田順彦(ふくだのぶひこ)はホテルにおけるカレーの存在を不可欠なものと考え、開業以来カレーメニューの開発に力を注いで参りました。試行錯誤を重ねて仕上がったカレーソースをベースに、レストランでご提供するカレーやパーティーのメニューなどスタイルによって様々なカレーメニューをご提供いたしております。ガーデンキッチン「かるめら」では、常時2~3種類のカレーをご用意しており、お肉やシーフード、野菜などの素材の美味しさそのものを感じていただけるよう工夫されており、一年を通じて人気のメニューとなっております。

この度の特別企画「サマーカレーフェスタ」では、ホテルがおすすめするカレー5種類をbuffestailでご用意いたしました。トマトをたっぷり使って程よい酸味が楽しめる夏の身体にやさしい「サマーカレー」、玉葱やスパイス、赤ワインを贅沢に使った「ビーフカレー」、甲殻類の旨味をカレーの中にたっぷり閉じ込めた「クラブミートカレー」、スパイシーな味わいが心地よい「グリーンカレー」の他、お子さまも安心して召し上がっていただける野菜やフルーツの甘みが溶け込んだ栄養たっぷりの「甘口カレー」に加え、サラダ&スープバー、デザートもbuffestailでお好きなだけお楽しみいただけます。また、お肉とシーフード、夏野菜を串刺しにして網焼きした「ブロシエット」はお客様のテーブルまでお届けいたします。

夏休みのひととき、ご家族で、お仲間同士で、賑やかにお楽しみいただける企画となっております。

※「サマーカレーフェスタ」の詳細は次ページをご参照ください。

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

E-mail:取材窓口 山野 t.yamano@tokyuhotels.co.jp URL:<http://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. 「サマーカレーフェスタ」開催概要

■企画名称：「サマーカレーフェスタ」

■期 日：2014年8月13日（水）～8月17日（日）

■場 所：ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）

■時間 料金：【ランチ】 12：00～15：00（L.O.）

1名さま 大人3,200円 シニア2,800円 お子さま 1,700円

【ディナー】 17：30～22：00（L.O.）

1名さま 大人3,800円 シニア3,400円 お子さま 2,000円

※料金はいずれもサービス料・消費税込み

■内 容：下記をご参照ください

■予約お問合せ：TEL:03-3476-3431（直）ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）

またはインターネット <http://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramel/>



2. 「サマーカレーフェスタ」メニュー内容

★【カレーbuffet】

お子さまから大人まで皆さまでお楽しみいただけるカレーのバリエーションをご用意いたしました。

・サマーカレー

スパイシーながら透明感ある爽やかな味わいが魅力。小麦粉を使わず、たっぷりのトマトと玉葱で仕上げました。甘さと酸味のバランスが絶妙、カレーの真髓を味わえます。

・ビーフカレー

カイエンペッパー、赤ワインで旨味を加え、ショートリブと共に煮込んだビーフカレー。ビーフの味わいがカレーソースに溶け込み、豊かなコクが広がる贅沢カレー。

・クラブミートカレー

甲殻類のエキスがたっぷり溶け込み、香り豊かに仕上げました。海の恵みとスパイスの叡智が交わりあい、まるみのある味わいが楽しめます。

・グリーンカレー

数種類の香辛料やハーブ、コリアンダーや唐辛子を用いてココナッツミルクでキリッとスパイシーに仕上げたグリーンカレー。エスニックな香りが広がります。

・甘口カレー

小さな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ふんだんに盛り込んでお作りいたしました。

※3種類のライス（インディカ米・白米・十六穀米）とナンをご用意しております。

★【「かるめら」シェフおすすめ プロシエット】

シーフードとお肉、夏野菜を串刺しにして、グリルしたプロシエットをテーブルにてサービスいたします。カレーとともに楽しみください。お子さまにはハンバーグや海老フライもご用意いたします。

★【サラダバー&スープ、デザートbuffet】

サラダとスープはbuffet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。ケーキやカップデザート、ワッフル、フルーツ類も充実。ホテルパティシエが目の前でお作りするクレープもお楽しみのひとつです。

★【お飲物】

マンゴーラッシーや、アップル、グレープフルーツ、野菜などのジュース、コーヒー&紅茶をご用意。

【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)

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
でお客様をお迎えしています。

