

報道関係各位

2014年8月18日

豊穡の季節 ハロウィンをテーマにしたカクテルやスイーツをご用意 「Trick or Treat! ハロウィン プロモーション 2014」

ホテル内レストラン&バーにて 10月1日(水)~10月31日(金)に開催

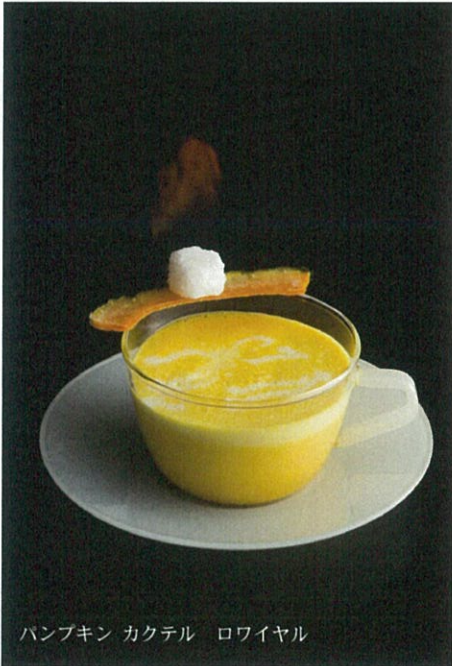
セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区 総支配人:野々部孝司)では「Trick or Treat! ハロウィンプロモーション2014」と題して、秋の味覚を味わっていただくフェアを開催いたします。期間は10月1日(水)~10月31日(金)の1ヶ月間で、館内のレストランやバー、ペストリーショップにて、シェフやバーテンダーが趣向を凝らした内容でハロウィンの雰囲気をお楽しみいただける内容でお届けいたします。



写真左: パンプキン カクテル
写真右: ラム レーズン カクテル



写真左手前: かぼちゃのプリン
写真中央奥: タルト・ポティロン
写真右手前: 紫芋とカシスのモンブラン



パンプキン カクテル ロワイヤル

タワーズバー「ベロビスト」では、チーフバーテンダーの吉田茂樹による、オリジナルカクテルをご用意いたしました。パンプキンやレーズンなどの秋の素材とラム酒を使い、豊かな口どけをお楽しみいただける新感覚のカクテルをご用意いたします。

ガーデンキッチン「かるめら」では女性同士のお集まりやお仲間同士のプチパーティーにおすすめのコースメニュー「ハロウィンランチ&ディナー」をご提案いたします。

「ペストリーショップ」では、ハロウィンをイメージした可愛いプティガトー3種類の販売をいたします。

各企画の詳細を次ページに取りまとめましたので、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。

オータムカクテル ラムセクション “ハロウィン” タワーズバー「ベロビスト」(40F)

チーフバーテンダー 吉田茂樹がプロデュースする季節のカクテル。10月はハロウィンをテーマにラム酒の魅力に迫る大人のカクテルをご提案いたします。アイスとホットの両方でお楽しみください。

■企画名称：オータムカクテル ラムセクション “ハロウィン”

■期 日：2014年10月1日（水）～10月31日（金）

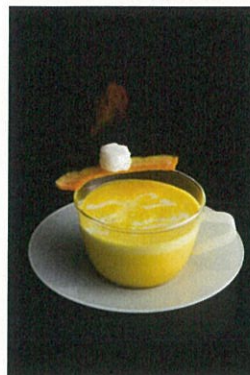
■場 所：タワーズバー「ベロビスト」(40F)

■料 金：各2,257円（サービス料・消費税込）

■時 間：平日：16：00～25：00（24：00L.O.）

土日祝：13：30～25：00（24：00L.O.）

■問い合わせ：03-3476-3398（直）



★【パンプキン ロワイヤル】 写真上

グランマニエを浸み込ませた角砂糖をパンプキンチップに乗せ、カフェロワイヤルのように炎の演出とともにご提供するホットカクテルです。

★【パンプキン カクテル】 写真下 左

丁寧に裏ごししたカボチャに卵のリキュールのなめらかさとラム酒の香りを加えた作品。とろける口当たりに秋の深まりを感じるカクテル。大人のハロウィンにおすすめです。

★【ラム レーズン カクテル】 写真下 右

お菓子に代表される「ラムレーズン」がカクテルに。ミルクのクリーミーな口当たりの中からバニラの香りがあふれ出るサプライズカクテル。シックなデザインが大人の時間を演出してくれます。

<吉田 茂樹（よしだ・しげき）プロフィール> タワーズバー「ベロビスト」チーフバーテンダー

1972年、東京都大田区生まれ。



1990年、都内ホテル入社以降、バーを中心に、ホテル、レストランでキャリアを積む。

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。タワーズバー「ベロビスト」配属。

2005年、ガーデンラウンジ「坐忘」へ異動。

2008年、タワーズバー「ベロビスト」へ異動。

2009年、タワーズレストラン「クーカーニョ」へ異動。

2012年、「WORLD CLASS 2012」世界大会、「Cocktails Against the Clock（スピード・チャレンジ）部門」部門優勝。「ベロビスト」へ異動。現在に至る。

「お客さまを楽しませ、自分自身も楽しめる空間を作ること」をモットーとし、シガーコンクールでも優勝を果たすなど、さまざまなことに興味を示す感度の良さを持つ。趣味はエレキギター。

他主な大会受賞歴：「ブルーベル・シガーサービスコンクール2007」最優秀賞、「シェリーカクテルコンペティション2009」最優秀賞、「HBAクラシックカクテルコンペティション ブラインドスピリッツ部門2010」最優秀賞、ほか受賞歴多数。

【タワーズバー「ベロビスト」】40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398（直通）03-3476-3000（代表）

平日16：00～25：00（24：00L.O.）土日祝13：30～25：00（24：00L.O.） 席数95席 定休日 無休

「ベロビスト」とはスペイン・セネガルの故郷といわれるマウル語で「美しい眺望」の意味。その名の通り、薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、そして富士山までのドラマティックな景色に包まれて、大人だけの上質な時間をお過ごしいただけるバーです。充実したワインのラインナップに加え世界の美酒、カクテルも豊富に揃えており、ソムリエおすすめのワインをバイザグラスでも提供しております。季節ごとに織り成す旬のお料理も魅力。世界大会にも出場するほどの実力派バーテンダーもおり、さまざまなお酒の楽しみ方のご提案もいたします。



Trick or Treat ! 「ハッピーハロウィン プティガトー」 ペストリーショップ(LBF)

ハロウィンにあわせてパティシエおすすめのケーキを3種類ご用意いたしました。かぼちゃや紫芋を用いたケーキをハロウィンらしいデザインで仕立てました。ガーデンラウンジ「坐忘」やガーデンキッチン「かるめら」では店内でもお楽しみいただけます。

- 期 日：2014年10月1日（水）～10月31日（金）
- 場 所：ペストリーショップ（LBF）
- 料 金：かぼちゃのプリン 576円
紫芋のモンブラン 565円
タルト・ポティロン 565円
※いずれも消費税込
- 時 間：10：00～21：00
- 問い合わせ：03-3476-3000（代）



★【かぼちゃのプリン】写真左手前

かぼちゃを丁寧に裏ごしして、口当たりなめらかなプリンに仕上げました。プリンの上にはかぼちゃのクリームをモンブラン風にデコレーション。お子さまにも喜ばれるスイーツです。

★【タルト・ポティロン】写真中央奥

シナモンの香りを効かせ、タルト生地を薄く焼き上げたことでかぼちゃの甘みをいっそう引き出しました。愛らしい「ジャック・オー・ランタン」の表情が印象的。

★【紫芋とカシスのモンブラン】写真右手前

紫芋のクリームにカスタードクリーム、カシスのジュレ、ミルクチョコレートが層になって見た目にも美しいケーキです。クリーミーな口当たりと酸味のバランスが絶妙です。



ケーキセットでもお楽しみいただけます

ガーデンラウンジ「坐忘」、ガーデンキッチン「かるめら」ではコーヒーまたは紅茶をセットにしたケーキセットでもお楽しみいただけます。

■ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF) 1,707円

■ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) 1,389円 ※いずれもサービス料・消費税込み

【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000（代表）

営業時間 10：00～21：00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインナップ。

2013年秋に「農事功労章—シュヴァリエ」を受章したパティシエ

“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。



Trick or Treat ! 「ハッピーハロウィン ランチ&ディナー」 ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

ガーデンキッチン「かるめら」のシェフが“ハロウィン”をイメージしコース料理に仕立てました。
秋の実りを盛り込んだシェフおすすめのコースをランチ&ディナーをご用意いたします。

- 期 日：2014年10月25日(土)～10月31日(金)
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- 料 金：ランチ 3,394円
ディナー 4,600円(ワンドリンク付)
※ディナーのフルコースは5,600円をご用意いたします。
※いずれもサービス料・消費税込。
- 時 間：ランチ 11:00～17:00(L.O.)
ディナー 17:00～22:00(L.O.)
- 問い合わせ：03-3476-3431(直)



※写真はイメージです

【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名様) 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。

