

報道関係各位

2015年4月16日

## 素材の旨みとスパイスの叡智。シェフおすすめのカレーが勢ぞろい 「ゴールデンウィーク カレーフェスタ 2015」開催 6種類のカレーの他、おすすめのお料理やデザートもbuffeスタイルで提供

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、ゴールデンウィークの企画として、カレーをbuffeスタイルでお楽しみいただける「ゴールデンウィーク カレーフェスタ 2015」を開催いたします。期間は2015年5月1日(金)～5月6日(水・休)の6日間限定で、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(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buffe、切り出し料理、デザートbuffeにてご用意いたします。



サマーカレー

「カレーフェスタ」は、昨年の夏に初めて実施し人気を博したbuffe企画です。今回はご好評にお応えして、前回のメニューから新たに3種類のカレーが登場、全6種類のカレーの食べ比べをご提案いたします。ミックススパイスとたっぷりのトマトで仕上げた「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閉じ込めた「ビスカカレー」に加え、挽肉と野菜の旨みを生かした「キーマカレー」や本場インドの香りを楽しめる豆のカレー「ダルカレー」の他、北海道出身のシェフが大地の恵みをテーマにおつくりした「野菜スープカレー」が加わり、よりバリエーション豊かにお届けいたします。大人向けカレー6種類に加えて、お子さま向けのカレーはお召し上がり易いようにプレートにてご用意いたします。

また、カレーに添えて店内で切り出しをしてお席までお届けする切り出し料理やサラダ、デザートやドリンク類もbuffeスタイルでご用意。お子さまも大好きなデザートbuffeは、パティシエがその場で手作りするクレープや綿菓子、ソフトクリームなど楽しいアトラクションをご用意いたします。ゴールデンウィークのひとときに、ご家族で、お仲間同士で賑やかに過ごしいただける企画となっております。

※企画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/水野、西澤、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 西澤 [y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp](mailto: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認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指してまいります。

## 1. 「ゴールデンウィーク カレーフェスタ 2015」開催概要

- 企画名称：「ゴールデンウィーク カレーフェスタ 2015」
- 期 日：2015年5月1日（金）～5月6日（水・休）
- 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】17：30～21：00（L.O.）  
1名さま 大人3,800円 シニア3,400円 お子さま2,000円
- 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にて承ります。

<http://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramel/>

※写真は昨年のもようです。

※シニア料金は65歳以上、お子さま料金は4～12歳とさせていただきます。

※料金にはいずれもサービス料10%・消費税8%が含まれております。



6種カレーをbuffestailで

## 2. 「ゴールデンウィーク カレーフェスタ 2015」メニュー内容

### ★【カレーbuffe】

#### ・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、カレーの真髄を味わえます。

#### ・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。

#### ・ビスクカレー

甲殻類のエキスがたっぷりと溶け込み、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、まろみのある味わいが楽しめます。

#### ・【新登場】キーマカレー

ひき肉と野菜で風味豊かに仕上げたカレー。香味野菜の香りとお肉の旨みがマッチした味わいが魅力です。コクのあるカレーがお好みの方におすすめ。

#### ・【新登場】ダルカレー

本場インドではポピュラーな豆のカレー。じっくりと仕込んだ豆類をスパイスと共に煮込んで豆本来の食感を楽しめるカレーです。

#### ・【新登場】野菜スープカレー

北海道出身のシェフがご紹介するスープカレーです。北海道の野菜をさらっとした舌触りのスープと共に素材の美味しさをお楽しみください。チーズのトッピングもおすすめです。

#### ・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をご用意いたします。



薬味も豊富にご用意

★主食（3種類のライス）

白米・ターメリックライス・レモンライス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】

「ジゴ・ダニョー」子羊モモ肉のロースト ケイジャン風味  
お客さまの目の前でカットサービスにてご提供いたします

★【サラダバー】

サラダはbuffetカウンターより好きな物をお好きなだけ  
お楽しみください。



サラダバーイメージ

★【デザートbuffet】

クレープ（パティシエが目の前で作りお出しいたします）  
アイスクリーム（ソフトクリームマシンにて）  
カクテルフルーツ、綿菓子（綿菓子マシンにて）  
本日のデザート



デザートbuffet

★【ジュース】

マンゴーラッシー、ジュース各種

**【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  
でお客さまをお迎えしています。



※写真はイメージとなります。