

報道関係各位

2016年4月19日

## イタリアをテーマにシェフが彩る料理を囲んで グルメなゴールデンウィークを 「ゴールデンウィーク イタリアンブッフェ」 ガーデンキッチン「かるめら」にて4月29日(金・祝)より期間限定開催

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)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期間にホテルの味をご堪能いただけるブッフェ企画としてイタリアをテーマにしたお料理が勢ぞろいする「ゴールデンウィーク イタリアンブッフェ」をご開催いたします。ランチタイムは4月29日(金・祝)～5月8日(日)、ディナータイムは4月29日(金・祝)～5月7日(土)の期間限定で企画です。



「ゴールデンウィーク イタリアンブッフェ」は、素材選びからこだわり抜いたイタリア料理をテーマに、オードブルからデザートまでイタリアの香り溢れるメニューをラインナップいたしました。お肉料理はその場で切り分け、リゾットは、シェフが目の前で仕上げする出来立てをお楽しみいただけます。お子さまにもお喜びいただけるようケーキからゼリー類、ジェラートなども充実。料金はランチタイムで大人1名さま4,800円、グランエイジ4,500円、お子さま2,900円、ディナータイムで5,800円、グランエイジ5,500円、お子さま3,600円にてご提供いたします。  
ゴールデンウィークのひとつ、ご家族揃って、またはご友人同士で、グルメなひとときをお楽しみください

※グランエイジとは60歳以上の方々に敬意を込めた東急ホテルズ独自の呼称です。

◎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、水野 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。

イタリア料理の美味しさをこころゆくまで。切り出し料理やデザート充実

## 「ゴールデンウィーク イタリアンbuffet」

～美味しい料理を囲んで、明るく陽気なゴールデンウィークを～

「かるめら」のゴールデンウィークはイタリアがテーマ。イタリアのマンマの味（家庭料理）やラザニアやアクアパッツァなどのお馴染みのイタリア料理からホテルのシェフが趣向を凝らしたメニューまで、バラエティ豊かなラインナップでお楽しみいただけます。デクパージュ（取り分け）で召し上がっていただくお肉料理や作りたてをお席までお届けするパスタなども充実。デザート類もケーキやフルーツ、ジェラートなども豊富にご用意いたしました。ご家族やお仲間でご揃って、賑やかなゴールデンウィークをお過ごしください。



アクアパッツァ



豚ほほ肉のグリーンオリーブ煮込み



(左) イタリア 中世無塩パン

(右) かるめらパン

- 開催日 [ランチ] 2016年4月29日（金・祝）～5月8日（日）  
[ディナー] 2016年4月29日（金・祝）～5月7日（土）
- 時間 [ランチ] 12:00～15:00（ラストオーダー）  
[ディナー] 17:30～20:30（ラストオーダー）
- 料金 [ランチ] 1名さま 大人 4,800円  
グランエイジ 4,500円（60歳以上）  
お子さま 2,900円（4～12歳）  
[ディナー] 1名さま 大人 5,800円  
グランエイジ 5,500円（60歳以上）  
お子さま 3,600円（4～12歳）
- 場所 ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- 内容 イタリアンbuffet+ソフトドリンク・コーヒー・紅茶付  
※アルコール類は別途

※表示の料金にはサービス料10%および消費税8%が含まれております。

※写真はイメージです。

※グランエイジとは60歳以上の方々に敬意を込めた東急ホテルズ独自の呼称です。

<詳細ページはこちら>

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/?id=entry2512>

【ご予約・お問い合わせ】 TEL: 03-3476-3431（ガーデンキッチン「かるめら」）

### 【MENU例】

※メニューは仕入れの状況により変更となることがございます。

#### <オードブル>

モッツアレラとトマトのカプレーゼ/ペペロナータ/白身魚のカルピオーネ/  
シーフードのマリネ/生ハム・ドライソーセージの盛り合わせ/  
スモークサーモンのサラダ/本日のスープ  
バーニャカウダ 彩り野菜添え/ファロー麦のバルサミコ風味のサラダ/  
レンズ豆のサラダ

#### <パスタ>

お客様のテーブルまでお届けいたします。

#### <ホットディッシュ>

ラザニア/アクアパッツァ/豚ほほ肉のグリーンオリーブ煮込み/リゾット

#### <パン>

チャバタ/ミルクパン/イタリア中世 無塩パン

#### <デクパージュ（切り出し）>

[ランチ]: 松阪ポーク [ディナー]: マサカリスステーキ

#### <デザート>

ティラミス/スフォリアテッラ/ショートケーキ/タルト/クラシックショコラ/パンナコッタ/クレームブリュレ  
ハイビスカスのジュレ/タピオカ入りココナッツミルク/フルーツの盛り合わせ/ブリオッシュ・コン・ジェラート

#### <飲物>

ジュース各種/コーヒー・紅茶

