

報道関係各位

2017年6月30日

ふわふわの氷の中に自家製アイスクリームを閉じ込めた、ホテルオリジナルの氷スイーツ

「かき氷～閑坐庭を眺めつつ～」

美しい庭園の緑を眺めながら過ごす、夏の涼しげなひととき 7・8月限定

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）のガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）とガーデンキッチン「かるめら」（LBF）では、2017年7月1日（土）～8月31日（木）まで「かき氷～閑坐庭を眺めつつ～」を提供いたします。フレーバーは「白桃（1,800円）」「マンゴー（1,900円）」「抹茶（2,000円）」の3種類で、全てほうじ茶付です。



公式WEBサイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/zabou/?id=entry1180>

※写真はイメージです。

曹洞宗 徳雄山 建功寺の住職であり、日本を代表する庭園デザイナーである枡野俊明（ますの・しゅんみょう）氏によりデザインされた日本庭園「閑坐庭」は、禅語の「閑坐して松風を聴く※」をコンセプトにしています。香川県の庵治石（あじいし）の石組で表現された波が、ラウンジ内に波紋を広げ流れ込むよう造られていることから、「閑坐庭」に面した「坐忘」、「かるめら」からは、夏の明るい日差しが庭園の緑を美しく照らし、自然が作り出す“涼しさ”を眺めることができます。庭園を愛でながら、味わいでも“涼”を感じていただきたいという思いから、一昨年より提供している「かき氷」を、ご好評につき両店舗で本年もご用意いたします。フレーバーは、「ピーチ」「マンゴー」「抹茶」の3種類。ふわふわに削った氷の中に、自家製のアイスクリームを閉じ込め、2種類の別添えソースとほうじ茶をセットにいたしました。一番美味しい状態でお召上がりいただくにはどうすれば良いか、ホテルシェフが試作を重ね、氷は冷えたままではなく、常温で少し溶かしてから削ることでふわとした食感を出すことに成功。氷だけでもおいしく、またそれぞれのフレーバーに合うようにお付けした別添えソースをかけると、味の変化をお楽しみいただけます。坐して時を忘れるような夏の涼やかなひとときを、氷スイーツとともにご堪能ください。

※閑坐して松風を聴く・・・心穏やかに坐して耳を澄ますと、普段気の付かない音が聴こえてくる＝自然の真理が見えてくる、の意。

「かき氷～閑坐庭を眺めつつ～」概要

- 名称 「かき氷～閑坐庭を眺めつつ～」
- 期間 2017年7月1日（土）～8月31日（木）
- 場所 ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）／ ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料金 「白桃（1,800円）」「マンゴー（1,900円）」「抹茶（2,000円）」※全てほうじ茶付
- 時間 ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF） 14:00～21:30（L.O.）※17:00～21:30まで予約可
ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）14:00～22:00（L.O.）※14:00～20:00まで予約可
- 備考 ご予約は、電話および一部インターネットにて承ります。
両店舗とも数量限定につき、完売の際はご了承ください。
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。
- ご予約・お問い合わせ TEL：03-3476-3439（坐忘直通）
URL：<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/zabou/>
TEL：03-3476-3431（かるめら直通）
URL：<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>

◎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、川島、上野 TEL：03-3476-3348 FAX：03-3476-3769（広報直通）

E-mail：取材窓口 上野 y.ueno@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まいります。

「かき氷～閑坐庭を眺めつつ～」商品概要

【白桃 PEACH】1,800円（ほうじ茶付）

白桃のコンポートとヨーグルトソース
ヨーグルトアイスを閉じ込めて

桃の甘さとヨーグルトの爽やかな口当たりが広がる氷スイーツ。別添えのソースには、桃の甘さを凝縮したコンポートソースと、ヨーグルトソースの2種類をご用意。桃とヨーグルトのハーモニーをお楽しみください。



【マンゴー MANGO】1,900円（ほうじ茶付）

フレッシュマンゴーとマスカルポーネソース
マンゴーアイスを閉じ込めて

この季節が旬のマンゴーを盛り込みました。マンゴーアイスとマンゴーの果肉を氷の中に閉じ込め、別添えの2種類のソースは、マンゴーソースと濃厚なマスカルポーネソース。マンゴーの甘さを存分にご堪能ください。



【抹茶 MATCHA】2,000円（ほうじ茶付）

宇治抹茶と大納言
ミルクアイスを閉じ込めて

和の素材を組み合わせた氷スイーツ。宇治抹茶をベースに、白玉とミルクアイス氷の中に閉じ込め、別添えで、大納言と練乳をご用意。上品な和の甘さをお楽しみください。



【ガーデンラウンジ 「坐忘」】LBF

お問い合わせ 03-3476-3439（直通）03-3476-3000（代表）

10:00～22:00（21:30 L.O.）席数 75席 定休日 無休

～名前の由来～「坐して忘れる」という茶道の言葉。日常を忘れ、心をほぐして満ち足りた時間を過ごすという意味。ガーデンラウンジ「坐忘」はロビー正面に位置し庭園の緑を借景に、光溢れる吹き抜けのモダンな雰囲気のレストランでティータイムや打ち合わせの場所として最適な空間です。お飲物やデザートのリニューアルも充実しており、季節にあったおすすめのお茶やオリジナルスイーツの提案も行ってまいります。



【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）

営業時間 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

「美味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。

