

報道関係各位

2018年6月29日

## ガーデンキッチン「かるめら」が贈る 美食紀行シリーズ第2弾 「福岡うまか食材フェア」開催

シェフ滝本が福岡食材の魅力に迫る 1ヶ月間 7月1日(日)～7月31日(火)

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）のガーデンキッチン「かるめら」（LBF）では、2018年7月1日（日）～7月31日（火）「福岡うまか食材フェア」と題して福岡県産食材をつかったスペシャルメニューの販売をいたします。ランチタイム（御膳3,900円）とディナータイム（フランス料理コース4,200円、和風コース4,633円）をご用意いたします。



福岡県産食材イメージ 左：天然真鯛 右：いちじく「とよみつひめ」

公式サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo>

「美味しく安全な食材」を追求している「かるめら」のシェフ滝本雅之は、常に国内外の優れた食材に関する情報を収集しております。その中で、玄界灘で水揚げされる魚介類をはじめ、肥沃な大地と気候に育まれた農作物など、上質な福岡県産食材に着目し創造力をかき立てられ、その魅力を紹介する機会を得たいと、今回「福岡うまか食材フェア」を開催するに至りました。

このたびは、福岡県東京事務所「福岡よかもん・よかとこプロモーションセンター」にご協力いただき、福岡の旬の食材をふんだんに盛り込んだ料理をセットメニューやコース仕立てでご提供いたします。ランチタイムでは幅広い世代に人気の御膳メニュー「かるめら御膳」を、ディナータイムでは創作コース料理「シェフズダイニング」および和風コース「かるめら玉手箱」にて、福岡の美味しさを満載にお届けいたします。

### 【「福岡うまか食材フェア」概要】

- 名称 福岡うまか食材フェア
- 期間 2018年7月1日（日）～7月31日（火）
- 場所 ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料金  
ランチタイム「福岡うまか食材フェア かるめら御膳」1名さま 3,900円  
ディナータイム①「福岡うまか食材フェア シェフズダイニング」1名さま 4,200円  
ディナータイム②「福岡うまか食材フェア かるめら玉手箱」1名さま 4,633円
- 時間  
ランチ 11:00～14:00（L.O.）  
ディナー 17:00～22:00（L.O.）
- 協力 福岡県東京事務所「福岡よかもん・よかとこプロモーションセンター」  
福岡県農林水産物ブランド化推進協議会
- 備考 いずれのフェアメニューとも数量限定につき、完売の際はご了承ください。
- ご予約・お問い合わせ TEL：03-3476-3431（かるめら直通）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo>

※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。

※別紙にて、詳細メニュー、シェフプロフィール、かるめら概要を添付します。



### ◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、川島、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 川島 t.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

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。

## 「福岡うまか食材フェア メニュー」

### ◆【福岡うまか食材フェア かるめら御膳】3,900円 ランチタイム 11:00~14:00 (L.O.)

ランチタイムの人気メニュー「かるめら御膳」を7月は福岡の食材で彩った料理で盛り込みました。

- ・玄界灘の一本槍と小松菜の辛子明太子
- ・たこのからし酢みそ 川茸よせ黄金川
- ・車海老と博多焼きなす 福岡有明のり風味
- ・玄界灘の天然真鯛 みそ漬け 陶板焼き
- ・博多和牛の網焼き アスパラガス、福岡県産茸添え 博多おろしポン酢
- ・元気つくし ご飯
- ・ハタ おくらたたき煮物椀
- ・香の物
- ・いちじく「博多とよみつひめ」の浮島 巨峰のゼリー寄せ 塩のシャーベット
- ・八女伝統本玉露

### ◆【福岡うまか食材フェア シェフズダイニング】4,200円 ディナータイム 17:00~22:00 (L.O.)

ディナータイムには福岡の美味しさをコース仕立てでご用意いたします。前菜からデザートまで福岡うまか食材づくりの料理をお楽しみください。

<前菜>

- ・玄界灘の一本槍とタコのマリネ ファーロ麦のサラダ仕立て 川茸のゼリー添え

<メイン1品>下記よりお選びください。

- ・【魚料理】玄界灘の天然真鯛のポアレ 博多なすキャビア添え 福岡有明のりのソース
- ・【肉料理】博多和牛の網焼き 季節野菜添え ナチュラルなジュエ

<デザート> 下記よりお選びください。

- ・福岡県産巨峰のサバラン
- ・いちじく「博多とよみつひめ」のガレット バニラアイス添え

<コーヒーまたは紅茶>

### ◆【福岡うまか食材フェア かるめら玉手箱】4,633円 ディナータイム 17:00~22:00 (L.O.)

松花堂仕立ての前菜に始まり、玉手箱を開くと愛らしいスイーツが現れるデザートまで、シェフの遊び心も取り入れた和風ディナーです。

<一の膳>

- 玄界灘の一本槍と小松菜の辛子明太子
- たこのからし酢みそ 川茸よせ黄金川
- 車海老と博多焼きなす 福岡有明のり風味

<二の膳>

- 玄界灘の天然真鯛 みそ漬け 陶板焼き
- 博多和牛の網焼き アスパラガス、福岡県産茸添え 博多おろしポン酢
- 元気つくし ご飯
- ハタ おくらたたき煮物椀
- 香の物

<三の膳>

- いちじく「博多とよみつひめ」の浮島
- 巨峰のゼリー寄せ 塩のシャーベット
- 八女伝統本玉露

## 「シェフプロフィール」

滝本 雅之 Masayuki TAKIMOTO

セルリアンタワー東急ホテル ガーデンキッチン「かるめら」シェフ

1968年 愛知県名古屋生まれ。

高校生の頃、お腹が空いて果物をおやつ代わりに食べようと包丁を持ち、包丁捌きの意外な難しさから、料理の世界に関心をもつ。

首都圏有名ホテル、フランス料理・イタリア料理レストラン、宴会調理のシェフを歴任。2015年7月、かるめらシェフに着任。

フルーツ・野菜のカービング（彫刻）を得意とし、日々美しい一皿を創ることに余念がない。

【料理人として大切にしていること】

「料理に関してだけではなく日常生活全般において「なぜ?」「どうして?」の疑問を持つように心がけています。その答えを一つ一つ見つけて蓄積していくことで自分の満足のためではなく、お客さまのために料理をつくるプロフェッショナルとして成長できるのだと思います。」



## 「かるめら概要」

【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さまをお迎えしています。

