

報道関係各位

2018年6月29日

新登場の「ティラミスかき氷」を含め全4種。オリジナルサマースイーツ ホテルシェフこだわりの「かき氷」販売開始

7月1日(日)～8月31日(金) ガーデンキッチン「かるめら」、ガーデンラウンジ「坐忘」

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、2018年7月1日(日)～8月31日(金)までホテルシェフこだわりの「かき氷」を提供いたします。フレーバーは新登場「ティラミス(2,200円)」が加わり「白桃(1,800円)」「マンゴー(1,900円)」「抹茶(2,000円)」の4種類をご用意いたします。



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

※写真左から「ティラミス」、「マンゴー」、「桃」、「抹茶」

夏の風物詩として販売を開始した当ホテルのかき氷は、2015年の夏からはじまり、4シーズン目を迎えます。“かき氷を超えたスイーツ”を作りたいというシェフ滝本雅之の発想のもと、様々なアイデアとこだわりを盛り込んだ商品に仕上がりました。クリームやアイスクリーム、フルーツの美味しさをひんやりした氷とのハーモニーでお楽しみいただける、ホテルシェフ考案ならではの手間隙をかけたかき氷に仕立てました。

今年新登場の「ティラミス」はシェフ滝本が何度も試作を重ね、「ティラミス」そのものの味わいをかき氷で表現した自信作。氷の冷たさと絶妙にマッチするマスカルポーネクリームをオリジナルで考案、ふんわりした氷の中から繰り出されるなめらかな食感、そして、ほろ苦さと甘さが織り成す味わいは、まさに“くせになる美味しさ”です。この新作の他にも発売当初より人気のフレーバー「白桃」「マンゴー」「抹茶」もバージョンアップを重ね、バリエーション豊かなラインナップでお届けいたします。

緑豊かな庭園に面する「かるめら」そして「坐忘」にてかき氷と召し上がりながら“涼”感じていただける時間をお過ごしください。

- 名称 ホテルシェフこだわりの「かき氷」全4種類
- 期間 2018年7月1日(日)～8月31日(金)
- 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 ①「ティラミス(2,200円)」★新作
②「白桃(1,800円)」
③「マンゴー(1,900円)」
④「抹茶(2,000円)」
- 時間 ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF) 14:00～21:30(L.O.) ※14:00～20:00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.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/plan/201806291638/index.html>
TEL: 03-3476-3431 (かるめら直通)
URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/201806261003/index.html>

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

取材窓口 川島 E-mail 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まいります。

ホテルシェフこだわりの「かき氷」商品概要

【ティラミス TIRAMISÙ】 2,200 円 ★2018 年新作

ティラミスの美味しさをそのままかき氷で。
エスプレッソソース添え ヴァニラアイスを閉じ込めて

イタリア生まれのデザートが“かき氷”と出会い新食感で楽しめる氷スイーツとなりました。初めにエスプレッソコーヒーを浸み込ませたビスキュイを土台に添え、氷とのバランスを考え特別にお作りしたマスカルポーネのクリームを絞ります。そこにふんわりと削ったかき氷と贅沢に振り掛けたココアパウダーを重ね、4層にし、最後に柔らかなホイップした生クリームを全体にかけて仕上げていきます。エスプレッソのソースは別添えでご用意いたしますので、苦味の調節はお客さまのお好みに合わせて様々なテイストをお試しいただきながらお召し上がりいただけます。



【白桃 PEACH】 1,800 円

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

桃の瑞々しさとヨーグルトの爽やかさが絶妙なハーモニーを奏でるかき氷。一緒に添えた桃は、フレッシュの桃をくし型にカットしコンポートしたもの。そのひと手間をかけることで桃の美味しさを丸ごと感じていただけるよう工夫を重ねました。氷の中にはヨーグルトアイスとヨーグルトソースを閉じ込め、仕上げに桃のコンポートソースと生クリームでふんわり感をプラス。クリーミーな舌触りとフルーツの甘さそしてヨーグルトの酸味がお口の中で溶け合う、まるでムースケーキのような味わいのかき氷です。別添えのヨーグルトソースで酸味の調整を加えながらお楽しみください。



【マンゴー MANGO】 1,900 円

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

旬のフルーツ、マンゴーの美味しさ五感で楽しむ“マンゴーづくし”のかき氷です。氷の中にマンゴーアイス閉じ込め、食べやすくカットしたフレッシュマンゴーの果肉との調和を感じていただけます。とシロップを合わせ、甘さと酸味の黄金バランスを最大限まで引き出すために、じっくりと煮つめ薫り高いソースに仕立てました。仕上げに生クリームと細かくカットしたドライマンゴーをトッピング。食感のもとより、オレンジ色のグラデーションが目にもあざやかで夏らしい色合いの氷スイーツはトロピカルなひとときを呼び込んでくれます。ホテルシェフ考案ならではの手間隙とアイデアを凝縮した氷デザートをぜひお楽しみください。



【抹茶 MATCHA】 2,000 円

宇治抹茶と大納言 抹茶アイスを閉じ込めて

かき氷の定番、日本の涼を呼ぶ抹茶のかき氷。抹茶、小豆、白玉など和の素材を組み合わせた王道の宇治金時をホテルならではのアイデアを添えてご提供いたします。始めに抹茶のアイス氷を氷で閉じ込め、ほろ苦い宇治抹茶のソースを回しかけます。最後に大納言と氷との相性を考えて柔らかなホイップした生クリームをかけ、香り高い抹茶パウダーで仕上げます。そのままでも別添えの練乳足しながらより甘さとクリーミーさを加えて楽しむのもおすすめです。午後のはんやりとしたひとときを演出してくれる氷スイーツです。



シェフ紹介

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。」



店舗紹介

【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。お飲物やデザートラインナップも充実しており、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さまをお迎えしています。

