

報道関係各位

2019年8月22日

シェフとパティシエが新郎新婦のご希望を直接伺います！ 「フルオーダーウエディングメニュー」リニューアル！

おふたりのストーリーから生まれるおふたりだけのオリジナルメニューでおもてなし

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）では新郎新婦おふたりの思いを直接シェフとパティシエがお伺いし、オリジナルメニューをご提案する「フルオーダーウエディングメニュー」をリニューアルいたしました。フランス料理のスペシャリストであるシェフたちがおふたりの思いに寄り添い、おふたりのストーリーにちなんだ食材や、ご希望のスタイルに合わせてコースメニューを仕立てます。



ウエディング公式ホームページはこちら <http://wedding.ceruleantower-hotel.com/>

※画像はイメージです。

セルリアンタワー東急ホテルでは、「天空の、美しきおもてなし。」をコンセプトに、ホテルスタッフがプロジェクトチームを組んで新郎新婦のおふたりをサポートし、一つ一つ丁寧に創り上げるオーダーメイドウエディングを開業以来提唱してまいりました。このたび、いま一度その原点に立ち返り、改めて料理を突き詰めて考えフルオーダースタイルメニューのリニューアルを行うこととなりました。

従来のフルオーダースタイルのメニュー（28,512円～）では、通常のプランにプラス料金を頂くことが前提でしたが、今回のリニューアルを機に、まずはスタンダードのコース料金（20,196円）の中で、シェフ、パティシエが可能な限りアレンジをしてご提案するスタイルへと生まれ変わりました。食材・産地の指定などにより追加料金を頂戴するケースも想定されますが、おふたりのできる範囲でホテルとして何が出来るのか、シェフとパティシエが真摯におふたりに向き合ってお相談を承ります。ご参列の皆さままだからこそお分かりいただけるおふたりの演出や食材のオリジナルコースメニューをご用意することにより、新郎新婦、ご親族、ゲストの皆さまが共感を持ってより一層楽しく思い出に残る披露宴を目指します。

【商品概要】

- 名称：フルオーダーウエディングメニュー
 - 販売開始日：2019年8月4日（日）
 - 料金：20,196円～。
 - 対象：2019年8月4日（日）以降初めて婚礼ご相談にいらっしゃる、
上記金額のフランス料理ウエディングメニューおよび相当金額の料理内容が含まれたウエディングプランでご成約の新郎新婦。
 - 内容：シェフとパティシエが個別に、料理・ケーキに関するご相談を承ります。
- ※対象はフランス料理コースのみとなります。
- ※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。（2019年8月15日現在）

◎ 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、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)
 取材窓口 齋藤 E-mail: s.saitoh@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。

【ご提案イメージ】

～新婦のおじいさまへの思い～

新婦のおじいさまは北海道でトウモロコシ農家を営んでいらっしゃり、新婦は夏休みになると北海道へ遊びに行き、おじいさまの畑で自ら収穫したトウモロコシを味わっていた。その家族との夏の美味しい思い出を披露宴にいらっしゃるゲストと一緒に感じていただけるよう、シェフがおじいさまの作られたトウモロコシを使って冷たいポターージュにすることをご提案。

～新郎新婦の出会いから今日まで～

アミューズではおふたりの出会った季節「春」を、オードブルでは旅行に出掛けた「夏」を、魚料理では新郎家にご挨拶にいった際に食卓に上がったイトヨリで「秋」を、クリスマスにプロポーズをしたレストランのお肉料理をオマージュし「冬」を表現し、おふたりで歩まれた歳月をコース料理の中で表現することをご提案。

【総料理長プロフィール】

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

東急ホテルズ・セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001年、ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的と評され、温厚な人柄で顧客からの支持も厚い。「文化交流」をテーマに料理界はもとより、文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事を多数開催。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。また、食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

2017年、一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任。

2018年、フランス食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章。

2019年、東急ホテルズ総料理長に就任。現在に至る。



【ウエディング主要施設概要】

■セルリアンタワーチャーチ（LBF）

特徴：石造り独立型。専任牧師マーク牧師がおり、週末やクリスマス、結婚記念の礼拝も開かれている本物の教会。

席数：90席。

■セルリアンタワーボールルーム（B2F）

特徴：ホテルメインバンケット。7.2mの天井高を活かした200インチ強のダイナミックな映像演出、音響照明演出に人気がある。

着席人数：60～700名さま。

■タワーズサロニールナール（39F）

特徴：東京2大タワーを望む素晴らしい眺望とできたての料理を提供する隣接した専用キッチンが人気。

着席人数：50～80名さま。

■ウエディングサロン（B1F）

特徴：専任プランナーが中心となって、各分野のプロフェッショナルがおふたりの心に寄り添って万全なサポート体制を敷く。特に、生花でゲストテーブル装花のスタイル見本を作り上げ、おふたりのイメージに合ったフラワーアレンジメントを提案する装花打ち合わせは好評を得ている。



以上