

報道関係各位

2019年8月22日

料理、演出、空間で感じる南フランスの香り。都会の中に息づく真のプロヴァンス料理店をめざして。

タワーズレストラン「クーカーニョ」 リニューアル

9月19日（木）竣工 9月20日（金）ランチタイムよりリニューアルオープン

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）ではタワーズレストラン「クーカーニョ」の改装工事を行い、2019年9月20日（金）ランチタイム11：30～、リニューアルオープンいたします。


[詳細はこちら https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html)

※完成予定パース図

タワーズレストラン「クーカーニョ」は開業以来 18 年間、ホテルのメインダイニングとして、フランス料理の中でも季節のプロヴァンス料理にフィーチャーした料理を最上階からの眺望と共にお楽しみいただけるレストランとして親しまれてまいりました。この度、2019 年、2020 年に開催される国際的なスポーツイベントや渋谷再開発に向けて国内外のVIPの受け入れや、ビジネス関連の会食、プライベート利用でのニーズやトレンドに対してきめ細やかな対応を可能にすべく全面リニューアルを実施いたします。

デザイン面では、これまでのメインテーマであるプロヴァンス料理を踏襲し、その空気感をより深く、肌で感じていただける印象にリニューアルいたします。南仏の石畳の要素や木材、塗り壁など温かな質感をとり入れ、カウンター、ホール、個室の、各々ゾーン毎に世界中の富裕層がヴァカンスとして訪れる南フランスの優雅な趣を再現いたします。ホール席の中央にサービスステーションを新たに新設。料理のデクパージュやワインのデキャンタージュ（※1）など魅せる演出を取り入れることで、臨場感あふれるおもてなしを展開してまいります。個室（2 室）は、よりプライベート感を保つことが出来る空間設計とし、主にサービス導線を整えることで、ご商談やご家族の大切なお集まりが和やかでスムーズに運ぶ部屋へとリニューアルいたします。エントランスバーは落ち着いた感のある設えを施し、食前、食後にお酒や小菓子と共に過ごすかけがえない時間を共有する場所として機能向上を図ってまいります。

また今回の改装を機に、メニュー内容もバージョンアップ。リニューアル後には記念コースのご提供も展開いたします。フランス料理の伝統的な演出はもとより、斬新な料理とおもてなしを随所に取り入れ、「美味しく楽しくまた来たい」レストランをめざしてまいります。

【改装概要】

- 主な改装：店内（エントランスカウンター・ホール・個室 2 室）、サービス導線、FFE 更新（椅子・テーブル）
- フロア：40F
- 面積：区画の変更はなし 301.6㎡（客席）
- 席数：58席（改装前 68席）ホール席 26席、個室（2室）20席、カウンター 12席
- 工期：2019年8月18日（日）～9月19日（木）
- 竣工：2019年9月19日（木）予定
- 営業開始：2019年9月20日（金）11：30（ランチタイム）よりオープン
- 総工費：約1億2千万円
- 設計・施行：＜デザイン会社＞A.N.D. ＜施行＞株式会社乃村工藝社
- デザイナー：小坂竜（こさかりゅう）
- お問い合わせ：03-3476-3404（クーカーニョ直通）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html>

※1 デクパージュ（découpage：仏語）切り分けること。特に、サービスの段階で、客の目の前で肉や魚、菓子などを切り分けることを言う。
 デキャンタージュ（décantaage：仏語）ワインをデキャンタと呼ばれるガラス容器（ステンレス製のタイプなどもある）に移す作業のことです。

★リニューアルオープン記念コース★

リニューアルオープンを記念したスペシャルコース。新しく生まれ変わった新生クーカーニョの空間にてお料理とおもてなしをお楽しみください。

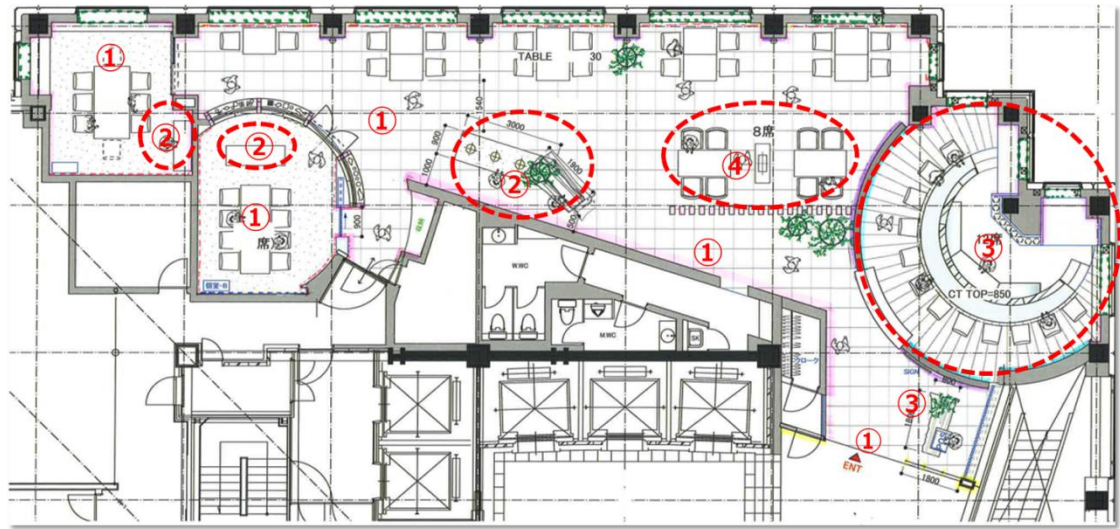
- デイナーコース（全7品）1名様 14,300円（9月30日まで 16,988円/10月1日～17,303円）

※表示の料金は本体価格とし、カッコ（ ）内は消費税、サービス料を含んだ総額表示となります

◎ 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、三浦、猪鼻、齋藤 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いきます。

■改装の概要



- ①【全体デザイン】モダンデザインからプロヴァンスの空間へ、より料理との親和性のある空間演出にリニューアル 表装改装、FFE の更新。
- ②【ホール・個室内】演出を行なうサービスステーション新設し、エンターテイメント性のあるサービスの提供。
- ③【エントランス】表装改装 FFE の更新と共にバーカウンターを利用した演出も取り入れ活気ある雰囲気創造する グリーターデスクの新設等機能面のバージョンアップ
- ④【魅力ある席の創出】サービスカウンター近くでは臨場感ある演出力を施し、ホール中央の席の価値を高める。

■デザイナー

株式会社乃村工務社 A.N.D.クリエイティブディレクター 小坂 竜氏

『プロヴァンスの柔らかかで上質な空気感』

空間を織りなす一つ一つの素材感を大切にし
自然素材の生みだす柔らかな表情と力強さを空間に取り入れ
上質でありながら親しみを感じる
プロヴァンスに漂う温かで柔らかな空気感を創りだしました。

表情のある石と左官による壁や、自然の耳を残した無垢材の天板など、
本物の素材感が空間に温かみと上質さを生み出します。

新たに中央に象徴的に配した大きなサービスカウンターにより、
洗練されたサービスを今まで以上にお客様に身近に感じて頂ける事ができる、
洗練されたレストランを目指しました。

【プロフィール】

1960 年東京生まれ。「マンダリンオリエンタル東京」のメインダイニング、羽田空港 JAL 国際線「サクララウンジ」他、国内外の話題のレストラン、ホテル等の空間デザインをてがけ世界的なデザインアワードでの受賞も多数。2018 年当ホテル、 Towers Bar「ペロビスト」の改装を手掛ける。

