

ドレスコードは Something Red ! クリスマスを彩る大人の魅力あふれるライブ 「マリーン クリスマス ディナーショー」開催

芸能活動 40 周年記念のスペシャルディナーショー 12月25日(水) デイナー18:30~/ショー19:45~

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、2019年12月25日（水）クリスマスの夜にふさわしく、大人の魅力あふれるマリーンの歌声と総料理長福田順彦監修のフランス料理によるディナーショー、「マリーン クリスマス ディナーショー」を開催いたします。
「セルリアンタワーボールルーム」（B2F）にて、S席1名様 28,000円、A席1名様 23,000円（サービス料・消費税込）。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/marlene/2019/54409/index.html>

※画像はイメージです。

本年2019年に来日・芸能活動40周年を迎えたマリーンは、躍動感あふれるライブ、蠱惑的なヴォーカルで聴く人を魅了するジャズボーカリストです。その魅力あふれる生の歌声とフランス共和国政府より「農事功労章一オフィシエ」受章の総料理長 福田順彦（ふくだ・のぶひこ）がプロデュースするクリスマスフルコースディナーを一緒にお楽しみいただける特別なひとときです。クリスマスを彩るドレスコードは「Something Red」。ショータイムの曲目とクリスマスカラーにちなんだ、会場のムードを盛り上げるカラー「赤」を身につけて、ライブ感あふれる贅沢な大人のクリスマスディナーショーをお楽しみください。

【「マリーン クリスマス ディナーショー」開催概要】

- 開催日程：2019年12月25日（水）
- 場 所：セルリアンタワーボールルーム（B2F）
- 時 間：受付 18:00~/ディナー 18:30~/ショー 19:45~
- 出 演：マリーン
- 金 額：S席1名様 28,000円、A席1名様 23,000円（フランス料理フルコース/フリードリンク付）※予約・事前振込制
- ドレスコード：「赤」 服装または小物に「赤色」を取り入れてお越しく下さい。
- 東急ホテルズコンフォートメンバーズ特典：当日、受付での会員証ご提示で、S席=1,300ポイント、A席=1,100ポイントをご予約人数分プレゼントいたします。
- ご予約・お問い合わせ：Tel. 03-3476-3533（販売促進 9:00~18:00）

インターネット予約 URL： <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/marlene/2019/54409/index.html>

※表示の料金には、サービス料10%および消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

◎ 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、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。

■ マリーヌ プロフィール

マリーヌ (Marlene) フィリピン・マニラ出身。

19 歳のときに来日し、1981 年に CBS ソニーと契約。

「デジャブー」「マジック」など大ヒット作を次々とリリース。

1986 年角川映画「キャバレー」の主題歌「レフト・アローン」が 有線放送・洋楽チャートの NO. 1 に輝く。

躍動感あふれるライブ、蠱惑的なヴォーカルで女性ジャズボーカリストの最高峰に立つ。

2020 年からマリーヌ ×大人遊ぼうをテーマに、スタートは「赤」を歌います。

公式サイトはこちら：<http://area52.lalalu.com/marlene/eindex.html>



■ 総料理長 福田 順彦 (ふくだ のぶひこ) プロフィール

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会を多数開催。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「日本エスコフイエ協会」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。



以上