

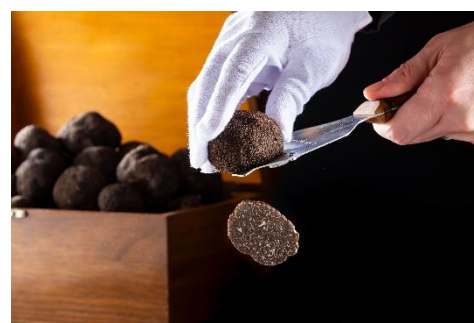
2020年1月29日

香り高い「黒トリュフ」の魅力とプロヴァンス料理の出会い

## 冬の特別ディナーコース「エクサンプロヴァンス～黒トリュフを味わう」

2020年2月29日（土）までの期間限定特別コース

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）のタワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）では、2020年2月29日（土）まで、期間限定特別ディナーコースとして「エクサンプロヴァンス～黒トリュフを味わう」を販売いたします。前菜からデザートまで全7品のコース料理で、1名さま14,300円（17,303円）、ディナータイム17:30～22:30(21:00L.O.)でご提供いたします。



詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html>

「エクサンプロヴァンスコース」はタワーズレストラン「クーカーニョ」が季節毎におすすめするディナータイムのシグネチャーメニューで、その日その時に最も美味しい時を迎える食材を用いた料理を、コース仕立てでお届けしている看板メニューです。月替わりで季節のトピックを盛り込んでいるこのコースの冬のテーマは黒トリュフ。毎年定例で開催する人気企画です。この時期に最盛期を迎え、香り高く様々な料理との相性が抜群、豊かな食感も魅力の冬のトリュフを存分にお楽しみいただける内容でお届けいたします。冬に旬を迎える山海の幸で彩った前菜・魚料理・肉料理にトリュフの香りを、時には添えたり、纏わせたり、素材の特性に合わせてシェフが仕立てた料理をコースでお楽しみいただけます。美しい眺望とともに、五感で楽しむ冬のコース料理を心ゆくまでお楽しみください。

### 【エクサンプロヴァンス～黒トリュフを味わう 商品概要】

- 期間：2020年2月29日（土）まで※黒トリュフの入荷状況により、変更・完売になる可能性があります。
- 場所：タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）
- 時間：17:30～22:30(21:00L.O.)
- 料金：1名さま 14,300円（17,303円）

予約・お問い合わせ 03-3476-3404（直通）<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html>

【オンライン予約はこちら】

[https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantowercoucagno/reserve?menu\\_items\[\]=5d1ac9c54acf396a66000300&\\_ga=2.103653888.1462600866.1578900676-419671088.1571623069](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantowercoucagno/reserve?menu_items[]=5d1ac9c54acf396a66000300&_ga=2.103653888.1462600866.1578900676-419671088.1571623069)

【MENU】★印が黒トリュフを盛り込んだメニューとなります。お客さまのお好みを組み合わせながら 思い思いのトリュフコースをお楽しみください。

#### ◆アミューズ プーシュー

#### ◆ちりめんキャベツとトリュフのプレスセ 百合根を添えて ★

柔らかく煮た“ちりめんキャベツ”とフォアグラのムースを交互に重ねてプレスセにしました。最盛期を迎える黒トリュフや百合根とのリアージュをお楽しみください

#### ◆帆立貝の蒸し焼き コキヤージュのエミュルジョン

北海道産の帆立貝を殻ごとパン生地で密閉しオーブンで焼き上げました。帆立貝の出汁をベースに軽く泡立てたソースで召し上がっていただきます

----- <魚料理は下記 2 品からお選びいただけます> -----

#### ◆クエのヴァプール トリュフのエカイユ仕立て ポワローのエチュペとオランダーズソースのエスプーマ ★

ファルスをまとったクエを蒸し上げ、黒トリュフで鱗仕立てにしました。柔らかいポワローとトリュフ風味のオランダーズソースで召し上がっていただきます

#### ◆ブイヤベース ヌーヴェルヴァージョン

マルセイユの地方料理を頑なに守りつつも 新たなスタイルで楽しんでいただくスペシャリティーです

----- <肉料理は下記 2 品からお選びいただけます> -----

#### ◆牛フィレ肉のポワレ 蕪のマリネとトリュフを添えて ★

国産牛フィレ肉のポワレをセップ茸のデュクセルとカブのマリネで覆い トリュフを添えて香り高い味わいに仕上げました

#### ◆鴨のロティ オレンジ薫る京人参のピューレとヴァンルーージュソース（2名さまより）★

シャラン産の鴨をロゼに焼き上げ 京人参のピューレや冬野菜を付け合わせ 赤ワインソースとトリュフスライスで仕上げました

#### ◆パティシエお薦めデザート◆カフェと小菓子

◎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 企画・宣伝／西澤、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348 FAX：03-3476-3769(オフィス直通)

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。

**タワーレストラン「クーカーニョ」(40F) TEL : 03-3476-3404**

座席：58席（ホール26席 個室20席 ウェイティングバー12席）  
個室：2室（6～12名様） サロンA：6～8名 サロンB：6～12名  
営業時間：11:30～15:00（L.O.14:00）/17:30～22:30（L.O.21:00）  
料金：ランチ 5,100円(6,171円)～/ディナー 10,100円(12,221円)～  
※全席禁煙

★ドレスコード：スマートカジュアルにてご来店くださいますようお願い申し上げます。  
男性のTシャツ、ショートパンツやサンダルでのご来店はご遠慮いただく場合がございます。

『プロヴァンスの柔らかく上品な空気感』をテーマに  
ホテルの総料理長、福田順彦が自らプロデュースするプロヴァンス料理店。  
昼は陽光溢れる中で、夜はきらめく夜景に包まれて記念日からビジネスのお席  
ご家族のお集まりまでみなさまの大切なひとときを演出いたします。  
旬の喜びを一皿一皿に。季節の息吹を五感で  
感じるひとときをクーカーニョでお過ごしください。



※表示の料金は本体価格とし、カッコ（ ）内はサービス料10%および消費税10%が含まれた総額となります。

※写真はイメージです。 ※仕入れの状況により一部内容が変更となる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令により、未成年及び車を運転される方へのアルコール提供はお断りいたします。