

報道関係各位

2013年7月24日

お好みのフレンチデザートがお好きなだけ楽しめる、魅惑のランチコース 夏のスペシャルランチコース「マルシェ・オ・デセール」

「クーカーニョ」のシェフ&パティシエが贈る夏の特別企画（8月の月曜日・火曜日限定ランチメニュー）

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司）の Towers レストラン「クーカーニョ」では、夏の期間限定メニュー「マルシェ・オ・デセール」を企画いたしました。夏の旬の食材を用いて涼しげに、美しく仕立てたプロヴァンス料理と4種類のフレンチデザートをお好きなだけお楽しみいただけるデザート好きにおすすめのランチコースです。期間は8月5日（月）～8月27日（火）までの月曜日と火曜日限定、価格は1名さま5,000円、ランチタイム11:30～15:00（14:00L.O.）にてご用意いたします。

「マルシェ・オ・デセール」はクーカーニョのシェフとパティシエが、プロヴァンス料理とフレンチデザートの魅力を存分に味わっていただきたいという想いから生まれたランチメニューで、デザートをおオーダー形式でお好きなだけお召し上がりいただけるようなメニューをお出しするのはクーカーニョでは今回が初めての試みとなります。

“涼”をイメージし、氷やジュレを用いてひんやりと仕上げたアミューズ・ブーシュ※にはじまり、オードブル、メイン料理をお楽しみいただいた後は、パティシエ特製のフレンチデザート4種類を心ゆくまで、ご希望であれば4種類全て、追加料金をいただくことなくお楽しみいただけます。今回はパイナップルやココナッツ、桃、リュバーク、ハイビスカス、ハーブなどこの季節ならではのフルーツや食材を使い一皿一皿丁寧に仕上げたメインダイニングにふさわしいデザートを4種類ご用意いたしました。味はもとより、一皿ごとに季節感や芸術性も感じていただきながらお楽しみいただけるのが魅力です。

企画の詳細を下記にとりまとめましたのでご参照ください。

夏のスペシャルランチコース「マルシェ・オ・デセール」企画概要

- 企画名称：夏のスペシャルランチコース「マルシェ・オ・デセール」
- 期 日：2013年8月5日（月）～8月27日（火）月曜日・火曜日限定
- 場 所： Towers レストラン「クーカーニョ」（40F）
- 料 金：ランチ 1名さま ¥5,000（サービス料・消費税込）
- 内 容：プロヴァンス料理ランチコース※お料理&デザートの詳細は別紙ご参照ください。

アミューズ・ブーシュ/冷製オードブル/魚料理または肉料理/

デザート「マルシェ・オ・デセール」/コーヒーまたは紅茶

“マルシェ・オ・デセール”は4種類の中からお好みのデザートを

ご希望により追加料金なしで4種類全てをお召し上がりいただけます。

- 問い合わせ：03-3476-3404（直） Towers レストラン「クーカーニョ」またはWEBサイトにて

<http://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/coucagno/>

※アミューズ・ブーシュ（Amuse-bouche:仏語）フランス料理で食前酒と共に出される軽なおつまみ。

「口を楽しませるもの」という意味。



旬の食材を用いた涼やかなお料理
※写真はイメージとなります



デザートはパティシエがひとつひとつ丁寧に
お作りした4種類をご用意いたしました。

【 Towers レストラン 「クーカーニョ」 】 40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3404（直通） 03-3476-3000（代表）

ランチ 11:30～15:00（14:00L.O.） ディナー 17:30～22:30（21:00L.O.） 席数 68席 内個室2室（6～12名さま） 定休日 無し

「クーカーニョ」の名前の由来はプロヴァンスに伝わる言葉で“桃源郷”フランス語で「ペイ・ド・ココアニュ」（宝の国、うまし国）の意味にあたります。その名の通り、旬の息吹を存分に感じる事が出来るプロヴァンス料理のレストランです。ランチタイムには陽光があふれる中で、ディナータイムにはきらめく星空を感じながら、美味しいお料理を格式ある中にも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストもお料理にあわせて豊富にご用意、ソムリエがお好みやシチュエーションにあわせてご提案いたします。



◎本件に関する取材・お問い合わせ

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769（広報直通）

E-mail:取材窓口 山野 t.yamano@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

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。

【夏のスペシャルランチコース「マルシェ・オ・デセール」メニュー】

アミューズ・ブーシュ

食前のお楽しみとしてご用意するアミューズ・ブーシュでは、グラニテやジュレを使った涼しげな一皿をご用意いたします。

夏の冷製オードブル

その日そのときに一番美味しい食材を使って、シェフが見た目にも爽やかな冷製オードブルに仕立てました。

魚料理または肉料理

本場フランスの技と手法を用いて、旬の魚介を使ったお魚料理と、厳選した素材で香り豊かに仕上げたお肉料理のどちらかをお選びいただけます。

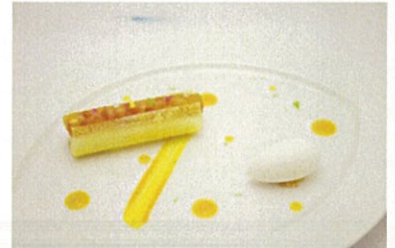


デザート“マルシェ・オ・デセール”

下記のデザートの中からお好みのものをお選びいただけます。ご希望により、2皿でも4皿全てでも一皿ごとにお作りしてお出しいたします。夏のフルーツや食材の持ち味を活かしたデザートを五感でお楽しみください。

・パイナップルのロティとパッションムース ココナッツソルベとともに

パッションフルーツのムースとココナッツのソルベをパイナップルのセック（パイナップルを細かく切って乾燥させたもの）で包み込み、パッションピューレ、バナナピューレ、胡椒、生姜、クローヴで4時間ほど煮込んだパイナップルのロティをのせて仕上げました。ココナッツのソルベとライムのゼスト（ゼスト＝柑橘系の皮を細かく刻んだもの）を添えて。一皿で夏の様々な味と香りを感じていただけるデザートです。※



・リュバークのヴァッシュラン仕立て フロマーージュブランのムース ハイビスカスの香りを添えて

フランス菓子では欠かせない素材、リュバーク（ふきの一種）がテーマ。ハイビスカスのジュレの上に乘った印象的な白い球体はフロマーージュブランとメレンゲで出来ています。中にはリュバークのコンポートやジャム、ソルベ、そしてフランボワーズソース…シンプルな見た目から想像ができないほど、多様な味と食感があふれ出る、宝石箱のようなデザートです。フヌイクとレモンコンフィのソースが爽やかさを添えています。※ヴァッシュラン＝メレンゲと生クリーム、バニラアイスクリームなどで王冠型に組み立てたフランスの伝統菓子



・桃のアンサンブル コンポート・スープ・ソルベ ヴェルヴェーヌジュレとともに

フレッシュな桃のみずみずしさをデザートで再現した一皿です。香り高く美しい色のバラのスープに浮かんだ桃のコンポートの中には、ヴェルヴェーヌ（レモンパーベナ）の香りをうつしたシロップをあわせて作った桃のソルベ、ヴェルヴェーヌのジュレのほか、桃の種に見たてたカスタードクリームが隠れています。ヴェルヴェーヌのジュレとジュリエヌ（細く刻んだもの）で着飾った夏の光に輝くデザートです。



・“マルシェ・オ・デセール” スペシャルリテ

パティシエが素材を吟味し、その持ち味を活かしながら、クリエイティブな発想でお作りしたデザートをもう1品ご用意いたします。