

報道関係各位

2013年8月16日

## ガーデンキッチン「かるめら」リニューアル記念 9/1(日)～「個室限定スペシャルディナーメニュー」の販売開始

### ご家族のお集まりや女子会、ビジネスミーティングにおすすめの新メニュー 2種

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)のガーデンキッチン「かるめら」は改装を実施し、8月29日(木)にリニューアル完了を予定しております。この改装を記念して、9月1日(日)から新メニュー「個室限定スペシャルディナーメニュー」の販売を開始いたします。「大皿パーティープラン」及び「マサカリスターキプラン」の2種類で価格は1名さま5,000円(1ドリンク付)、17:00～22:00(L.O.)のディナータイム対象のプランとなっております。

ガーデンキッチン「かるめら」は、この度の改装にてビジネスやプライベートでのお集まりに最適な「個室」(6～10名さま)を新設することにいたしました。同窓会や女子会などお仲間同士でのお集まりや、七五三のお祝いなどご家族揃ってのご会食の他、ビジネスミーティングなどにもご活用いただけるスペースとなっております。このようなご利用を鑑み、ご参加者で賑やかに楽しみいただける「大皿パーティープラン」とコース仕立てでボリュームも重視した「マサカリスターキプラン」の2種類をご用意いたしました。

「大皿パーティープラン」はオードブルからデザートまで、シェフがおすすめする季節のお料理をプレートに盛り付けてご提供いたします。お取り分けをしながら、みなさまで気軽に、賑やかに過ごしたいときにおすすめのプランです。「マサカリスターキプラン」は「かるめら」の名物メニュー“マサカリスターキ”をメイン料理にしたコース仕立てのプランです。ニュージーランドの広大な牧場で育った放牧牛の骨付ロースをダイナミックに網焼きにし、お客さまの目の前でカットサービスをしてご提供いたします。いずれのプランも改装を記念して、ハイクオリティーでボリュームも満点のお料理をお得な金額でご利用いただける内容をお届けいたします。

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。

### ガーデンキッチン「かるめら」リニューアル記念 「個室限定スペシャルディナーメニュー」の販売

- 企画名称      ガーデンキッチン「かるめら」リニューアル記念  
                    「個室限定スペシャルディナーメニュー」 2種  
                    ※「大皿パーティープラン」/「マサカリスターキプラン」
- 期 間            2013年9月1日(日)より販売開始
- 料 金            両プラン共 1名さま 5,000円(ワンドリンク付) ※サービス料・消費税込み
- 時 間            17:00～22:00(L.O.) ※2時間制
- 場 所            ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- 内 容            【大皿パーティープラン】  
                    シェフのおすすめオードブルプレート/本日のお魚料理プレート/  
                    本日のお肉料理プレート/デザートプレート/コーヒーまたは紅茶  
                    【マサカリスターキプラン】  
                    アミューズ/前菜/スープ/  
                    “マサカリスターキ”(NZ産放牧牛骨付ロースの網焼き)/  
                    パティシエスペシャルデザート  
                    コーヒーまたは紅茶
- 予約・問合せ   ガーデンキッチン「かるめら」03-3476-3431(直通)まで



※各プラン共、要予約にて承ります。※写真はイメージとなります

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

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 西澤 [y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.nishizawa@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。