

報道関係各位

ひな祭り、歓送迎会、入学・卒業、お花見の季節
和と洋が融合した御膳 「さくら御膳」

お仲間同士やご家族でのお集まりにおすすめのランチメニュー

3 月 1 日(日)～3 月 31 日(火)ガーデンキッチン「かるめら」にて販売

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)のレストラン、ガーデンキッチン「かるめら」では、3 月 1 日(日)～3 月 31 日(火)まで「さくら御膳」を販売いたします。ランチタイムの 11:00～14:00 (ラストオーダー)、金額は 1 名さま 2,982 円(サービス料・消費税込)にてご提供いたします。



「さくら御膳」3 月のイメージ

かるめらでは毎月月替わりのランチセット「かるめら御膳」をご提供しております。このたび3月は「さくら御膳」として春の様々なお集まりや会食会に向けて「楽しく笑顔あふれるランチタイム」をテーマにしたメニューにてお届けいたします。旬を迎える食材を色彩豊かに盛り付けてご提供しているのが特徴です。和風、洋食などをバランスよく、豊富な種類のお料理を一度にお楽しみいただけるほか、デザートもパティシエおすすめのプチデザートをプレートに盛り付けてお持ちいたします。これからの季節、お雛祭り、歓送迎会、卒業・入学などの少人数でのアットホームなお集まりや、お買い物や観劇の合間のランチタイムにおすすめのセットです。

◎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 三浦 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 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。

「さくら御膳」 販売概要

- 企画名称：かるめら御膳 3月「さくら御膳」
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- 時 間：11:00～14:00 (ラストオーダー)
- 販売期間：2015年3月1日(日)～3月31日(火)
- 販売価格：1名さま 2,982円 ※サービス料・消費税込み
- 内 容：前菜・主菜を盛り合わせた御膳/ご飯/汁物/パティシエおすすめデザート盛り合わせ

【さくら御膳 お献立】

- *白魚・空豆 菜の花 粒マスタード和え
- *落の蔓・たらの芽・こごみ・ウド・筍の天麩羅
- *真鯛のスチーム・2種のアスパラガス 白ワインソース
- *オーストラリア産仔牛肉のサルティンボッカ風
- *海鮮ちらし寿司
- *蛤・桜生麩・三つ葉・柚子の吸い物
- *お新香
- *パティシエデザートの盛り合わせ お楽しみプレート

※「かるめら御膳」は季節感や祭事をテーマに月替わりでご用意しております。



写真左 夏の「かるめら御膳」イメージ

写真右 秋の「かるめら御膳」イメージ

【ガーデンキッチン 「かるめら」】LBF

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3431 (直通) 03-3476-3000 (代表)

6:30～24:00 (23:00 L.O.) 席数 127席 個室1室 (6～10名さま) 定休日 無休

「おいしいものをいつでも気軽に」をテーマにホテルを訪れる多種多様なゲストをお迎えする「かるめら」。
緑豊かな庭園を眺めながらゆったりと寛げる空間が魅力です。
外国人ゲストをはじめ、ショッピングの合間に訪れる女性ゲスト
ビジネスの打ち合わせなどさまざまなシーンに対応できるよう
洋食、中華、和風、デザート類など幅広いメニューラインナップ
でお客さまをお迎えしています。

