

シェフお薦めの 7 種類のカレーを食べ比べ。デザートもbuffeスタイルで提供。 「サマーカレーフェスタ 2015」開催

8 月 8 日より 9 日間限定。ガーデンキッチン「かるめら」にて。

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」では、カレーをbuffeスタイルでお楽しみいただける「サマーカレーフェスタ」を開催いたします。期間は 2015 年 8 月 8 日(土)～8 月 16 日(日)の 9 日間限定で、ランチは大人 1 名さま 3,200 円、ディナーは大人 1 名さま 3,800 円(*グランエイジ、お子さま料金の設定有り)にて販売いたします。7 種類のカレーのほかにも、サラダ・切り出し料理・デザートbuffe・ジュース各種を取り揃えてお待ちしております。

*「グランエイジ」とは、60 歳以上の方々に対し敬意を込めた東急ホテルズ独自の呼称です。



「第 14 回東急ホテルズ料理コンテスト」優勝作品
竹末宗弘作「野菜と穀物のスパイシーカレー 菜園仕立て」



ご好評にお応えして、この夏休みにも「カレーフェスタ」を開催いたします。ホテルシェフがそれぞれ手がけた、全 7 種類の自信作のカレーをどうぞ食べ比べてください。

「第 14 回東急ホテルズ料理コンテスト」にて、当ホテルの調理スタッフ竹末宗弘(たけすえ・むねひろ)がグランプリを受賞した作品、「野菜と穀物のスパイシーカレー 菜園仕立て」をはじめに、北海道の大地の恵みをテーマにおつくりした「北海道野菜スープカレー」、玉葱とスパイス、赤ワインを贅沢に使った「ビーフカレー」、甲殻類の旨味をカレーの中に閉じ込めた「ビスкупカレー」、挽肉と野菜の旨みを生かした「キーマカレー」や、マイルドでクリーミーな「チキンホワイトコルマ」、タイのスパイス豊かな「タイ風カレー」など、充実のバリエーションでご提供いたします。これらの大人向けカレー 7 種類に加えて、お子さま向けのカレーはお召し上がり易いようにプレートにてご用意しております。

また、カレーに添えて店内で切り出しをしてお席までお届けする「ブランドポークのタンドリー風味」や、サラダ・デザート・ドリンク類はbuffeスタイルでご用意。お子さまも大好きなデザートbuffeは、パティシエがその場でクレープやソフトクリームをおつくりしています。

暑い夏休みを、ご家族やお仲間同士で、カレーを食べて元気にお過ごしください。

※企画の詳細は次ページをご参照ください。

◎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/水野、西澤、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 水野 g.mizuno@tokyuhotels.co.jp URL:<https://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。

1. 「サマーカレーフェスタ 2015」開催概要

■企画 名称：「サマーカレーフェスタ」

■期 日：2015年8月8日（土）～8月16日（日）

■場 所：ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）

■時間 料金：【ランチ】 12：00～15：00（L.O.）

1名さま 大人 3,200 円
グランエイジ 3,000 円
お子さま 1,700 円

【ディナー】 17：30～21：00（L.O.）

1名さま 大人 3,800 円
グランエイジ 3,600 円
お子さま 2,000 円

■内 容：カレーbuffet・ブランドポークの切り出し肉・
サラダ・デザート・コーヒーまたは紅茶・ジュース

■ご予約・お問い合わせ：

TEL:03-3476-3431（直）ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
またはインターネットにて承ります。

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>

※グランエイジ料金は60歳以上、お子さま料金は4～12歳とさせていただきます。

※料金にはいずれもサービス料10%・消費税8%が含まれております。



前回のカレーフェスタの様子



薬味も豊富にご用意

2. 「サマーカレーフェスタ 2015」メニュー内容

★【カレーbuffet】

・野菜と穀物のスパイシーカレー 菜園仕立て

スパイシーながら透明感ある爽やかな味わいが魅力。小麦粉を使わず、たっぷりのトマトと玉葱で仕上げました。甘さと酸味のバランスが絶妙、カレーの真髄を味わえます。

・北海道野菜スープカレー

さらっとした舌触りの帆立の出汁のスープと、北海道野菜の素材の美味しさをお楽しみいただけます。チーズのトッピングもおおすすめです。

・ビーフカレー

カイエンペッパー、赤ワインで旨味を加え、ショートリブと共に煮込んだビーフカレー。ビーフの味わいがカレーソースに溶け込み、豊かなコクが広がる贅沢カレー。

・ビスクカレー

甲殻類のエキスがたっぷりと溶け込み、香り豊かに仕上げました。海の恵みとスパイスの叡智が交わりあい、まろみのある味わいが楽しめます。

・キーマカレー

ひき肉と野菜で風味豊かに仕上げたカレー。香味野菜の香りとお肉の旨みがマッチした味わいが魅力です。コクのあるカレーがお好みの方におすすめ。

・チキンホワイトコルマ

鶏肉の旨味とヨーグルトのコクに、スパイスが合わさったパキスタンのカレー。甘さと辛さが程よく絡み合い、独特の味わいを出しています。

・タイ風カレー

その独特の風味がクセになる味を、日本人向けにまろやかに仕上げました。スパイスの効いたその味をお楽しみください。

・お子さまカレーセット

お子さまでも安心してお楽しみいただける甘口のカレーです。野菜やフルーツの恵みを盛り込んでおつくりいたしました。海老フライやミートボールをそえてプレートでご用意いたします。

★【主食（3種類のライスとパン）】

白米・ターメリックライス・レモンライス
カレーに合うパンをご用意しております。

★【「かるめら」シェフおすすめ トッピングメニュー】

ブランドボークのロースト タンドリー風味
お客さまの目の前でカッティングサービスにてご提供いたします

★【サラダバー】

サラダはbuffetカウンターよりお好きな物をお好きなだけ
お楽しみください。



サラダバーイメージ

★【デザートbuffet】

クレープ（パティシエが目の前でおつくりしてお出しいたします）
アイスクリーム（ソフトクリームマシーンにて）
綿菓子（綿菓子マシーンにて）
カクテルフルーツ
フルーツあんみつ
本日のデザート



デザートbuffet

★【ジュース】

マンゴーラッシー、ジュース各種

【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 135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。



※写真はイメージでございます。