

報道関係各位

シェフお薦めの7種類のカレーを食べ比べ。デザートもブッフェスタイルで提供。

「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、カレーをブッフェ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・デザートブッフェ・ジュース各種を取り揃えてお待ち申し上げております。

*「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」、玉葱やスパイス、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「ビスクカレー」、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・ドリンク類はブッフェスタイルでご用意。お子さまも大好きなデザートブッフェは、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：カレーブッフェ・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

★【カレーブッフェ】

・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、ショートトリップ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。



サラダバーイメージ

★【「かるめら」シェフおすすめ トッピングメニュー】

ブランドポークのロースト タンドリー風味
お客様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】

サラダはブッフェ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。



デザートブッフェ

★【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。

