

報道関係各位

2020年7月3日

今夏も登場！素材そのもののおいしさを味わうひんやりスイーツ ホテルで楽しむ「かき氷」販売

8月31日(月)まで ガーデンラウンジ「坐忘」、ガーデンキッチン「かるめら」

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：八木進午）のガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）とガーデンキッチン「かるめら」（LBF）では、8月31日（月）まで「かき氷」を提供いたします。フレーバーは「抹茶」「マンゴー」（いずれも2,000円（2,420円））、「ピーチ」（1,800円（2,178円））、「ティラミス」（1,700円（2,057円））の4種類をご用意いたします。



※写真はイメージです。

公式WEBサイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/63900/index.html>

夏の風物詩として販売を開始した当ホテルのかき氷は、2015年の夏からはじまり、6シーズン目を迎えます。フルーツや抹茶など素材そのもののおいしさを感じていただけるよう、甘さを抑えたシロップをふわふわに削った氷にたっぷりとかけ、中にはアイスクリームを閉じ込めました。別添えで用意したソースをかけてお好みの“味変”をお楽しみいただけます。

発売当初より支持されている定番のフレーバー「ピーチ」「マンゴー」「抹茶」に、一昨年の登場以来ほろ苦さと甘さが織り成す味わいが人気の「ティラミス」とバリエーション豊かなラインアップでお届けいたします。

- 名称 ホテルで楽しむ「かき氷」全4種類
- 期間 2020年8月31日（月）まで
- 場所 ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）／ ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料金 ①「抹茶 2,000円（2,420円）」
②「マンゴー 2,000円（2,420円）」
③「ピーチ 1,800円（2,178円）」
④「ティラミス 1,700円（2,057円）」
- 時間 ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF） 14:00～17:00（L.O.）
ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）14:00～21:00（L.O.）
※「かるめら」は14:00～20:00まで予約可
- 備考 両店舗とも数量限定につき、完売の際はご了承ください。
表示の料金は本体価格とし、カッコ（ ）内はサービス料10%および消費税10%を含めた総額となります。
社会情勢の変動により企画が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。
法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴い、営業時間を変更しております。ご利用時にはホテル公式ホームページをご確認ください。
- お問い合わせ
TEL：03-3476-3439（坐忘直通）
URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>
TEL：03-3476-3431（かるめら直通）
URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝／太田、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769
取材窓口 三浦 E-mail: ko.miura@tokyuhotels.co.jp URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>
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。

ホテルで楽しむ「かき氷」商品概要

【抹茶 MATCHA】 2,000 円 (2,420 円)

宇治抹茶と自家製あんこ 抹茶アイスを閉じ込めて

かき氷の定番、日本の涼を呼ぶ抹茶のかき氷。抹茶、小豆、白玉など和の素材を組み合わせた王道の宇治金時をホテルならではのアイデアを添えてご提供いたします。始めに抹茶のアイスを水で閉じ込め、ほろ苦い宇治抹茶のソースを回しかけます。次に香り高い抹茶パウダーで仕上げます。そのままでも、別添えの練乳を足しながら、より甘さとクリーミーさを加えるのもおすすめです。午後のはんなりとしたひとときを演出してくれる氷スイーツです。



【マンゴー MANGO】 2,000 円 (2,420 円)

フレッシュマンゴーを贅沢に マンゴーアイスを閉じ込めて

フレッシュマンゴーの果肉をたっぷり并使用し、ソースには自家製のピューレを、飾り付けには角切りの果肉をごろごろとあしらいました。夏の果実「マンゴー」そのものを味わうかのような“マンゴーづくし”のかき氷です。別添えのソースはパッションフルーツの酸味とその種（パッションシード）の食感がマンゴーの濃厚な甘みにアクセントを与えます。オレンジ色のグラデーションが目にも鮮やかな、夏らしさ溢れるかき氷です。



【ピーチ PEACH】 1,800 円 (2,178 円)

白桃のコンポートとヨーグルトソース ヨーグルトアイスを閉じ込めて

桃の瑞々しさを丸ごと味わう贅沢な一品です。フレッシュの桃をジューシーなコンポートに仕上げたたっぷりトッピングし、自家製ピューレはソースとして使用しております。氷の中にはヨーグルトアイスを閉じ込め、桃の甘やかな香りとヨーグルトのスッキリとした酸味が絶妙に溶け合います。

別添えのヨーグルトソースで酸味の調整を加えながらお楽しみください。



【ティラミス TIRAMISÙ】 1,700 円 (2,057 円)

ティラミスの美味しさをそのままかき氷で。

エスプレッソソース添え ヴァニラアイスを閉じ込めて

イタリア生まれのデザートが“かき氷”と出会い、新食感が楽しい氷スイーツとなりました。

初めにエスプレッソコーヒーを浸み込ませたビスキュイを土台に添え、氷とのバランスを考え特別に作ったマスカルポーネのクリームを絞ります。そこにふんわりと削った氷とココアパウダーをたっぷり重ねて層にし、最後に柔らかくホイップした生クリームを全体にかけて仕上げていきます。別添えでご用意したエスプレッソのソースでお好みに合わせて苦味を加えられます。甘さ×苦味の様々なバランスをお試しください。



店舗紹介

【ガーデンラウンジ 「坐忘」】LBF

お問い合わせ 03-3476-3439 (直通) 03-3476-3000 (代表)

～名前の由来～“坐して忘れる”という茶道の言葉。日常を忘れ、心をほぐして満ち足りた時間を過ごすという意味。
ガーデンラウンジ「坐忘」はロビー正面に位置し庭園の緑を借景に、光溢れる吹き抜けのモダンな雰囲気のレストランでティータイムや打ち合わせの場所として最適な空間です。お飲物やデザートのおすすめのラインナップも充実しており、季節にあったおすすめのお茶やオリジナルスイーツの提案も行っております。



【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)

「美味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様をお迎えしています。



※新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴い、営業時間を変更しております。ご利用時にはホテル公式ホームページをご確認ください。