

2021 年 3 月 16 日

料亭「セルリアンタワー数寄屋」オープン 日本の魅力が再注目される今、「新しい日本文化の発信」をテーマに 2021 年 3 月 22 日(月)開業

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）では 2021 年 3 月 22 日（月）、料亭「セルリアンタワー数寄屋（すきや）」を開業いたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sukiyaya/index.html>

施設は 2021 年 1 月まで営業していた料亭「セルリアンタワー金田中」を引き継ぎ、ホテル直営にて運営いたします。ホテルの地下 2 階に位置し、広間（30 畳）・次の間（12 畳）・茶室（6 畳）からなる伝統的な建築様式である数寄屋造り（すきやづくり）で、隣接する能楽堂を借景として望めます※1。料亭内を飾る掛け軸や花器は「横山大観」「東山魁夷」「濱田庄司」などの名品で設え、和の風雅と建築の美しさを感じながら、会席料理の真髄をお楽しみいただけます。

料理はフランス共和国政府より「農事功労章-オフィシエ」や、厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」などを受章し、日本の料理界を牽引する一人である総料理長・福田順彦がプロデュース。調理長には「ザ・キャピトルホテル東急」の日本料理「水簾」で副調理長を務めた鶴田敬が就任いたしました。本格的な会席料理をお楽しみいただくことはもとより、フランス料理とのコラボレーションなど新たな提案も行まいります。

ホテル内でも最高の特別室として、昼夜各 1 日 1 組限定の完全予約制で営業し、コロナ禍の中にあっても密を避けて安心して過ごしていただけます。接待などのビジネス利用はもとより、結納や法事などご家族のお集まりのほか、日本文化の魅力を発信する場所として、渋谷円山町に今も息づく「芸者遊びの体験」や茶室を活用した「茶会」なども企画してまいります。

社会に大きな変化をもたらしたコロナ禍。外食も旅行も自由にできない日々が続く中で、改めて見直されている日本文化の豊かさや奥深さを、この新しい料亭から発信してまいります。

※1 能楽堂公演中はご覧いただけない場合がございます。

◎ 本件に関する取材・お問い合わせ先

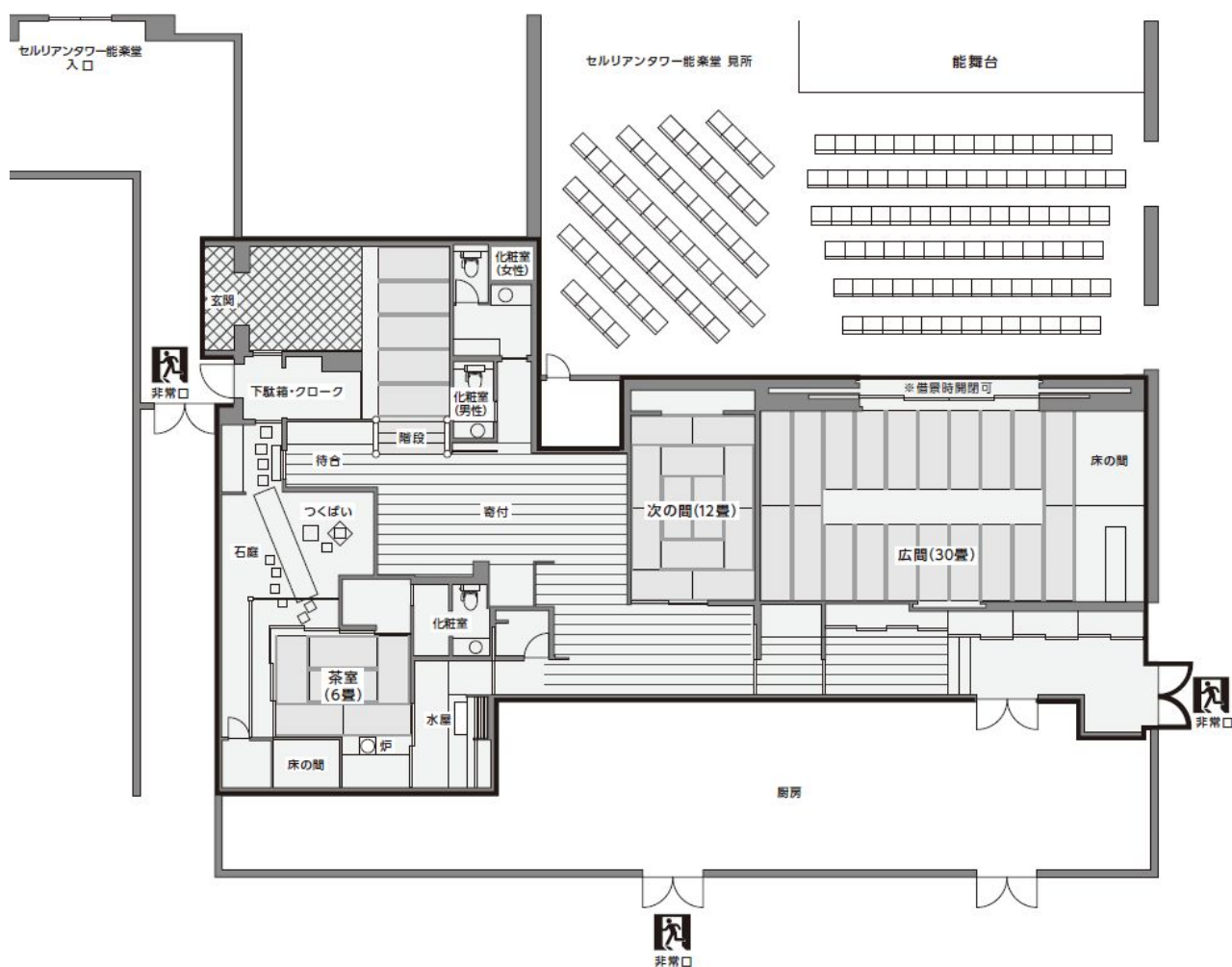
セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

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ます。

【店舗概要】

店名	料亭「セルリアンタワー数寄屋」
住所	東京都渋谷区桜丘町 26-1 セルリアンタワー東急ホテル B2F
予約・問い合わせ	03-3476-3000(ホテル代表)
ホームページ	https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sukiya/index.html
席数	最大 14 席(2 名よりご予約受付)
営業開始日	2021 年 3 月 22 日 (月)
営業時間	昼 11:30～15:00 / 夜 17:00～23:00 ※緊急事態宣言の延長や、東京都の時短要請により変更になる可能性があります。
定休日	無し
予算	30,250 円～(サービス料・消費税込)
予約	完全予約制(3 日前まで)
煙草	全席禁煙
プロデュース	福田 順彦 (ふくだ・のぶひこ)
調理長	鶴田 敬 (つるた・たかし)
面積	394 m ² (厨房含む)
営業形態	セルリアンタワー東急ホテル直営



料亭に続く通路と「犬矢来(いぬやらい)」



茶室(6 畳)



広間(30 畳)



隣接する能舞台を広間から望む

【プロデュース：福田 順彦（ふくだ・のぶひこ）】

株式会社東急ホテルズ 常務執行役員・総料理長
セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

1957 年、愛知県名古屋市出身。

2001 年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。

以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として、料飲部門を牽引、統括。

料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジをする総料理長。

「文化交流」をテーマに、料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

2017 年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第 7 代会長就任。

2018 年 フランス食文化の普及に貢献した功績が認められ、
フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章。

2019 年 株式会社東急ホテルズ 総料理長に就任。
厚生労働大臣より

「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章。

2020 年 株式会社東急ホテルズ常務執行役員に就任。現在に至る。



【調理長：鶴田 敬（つるた・たかし）】

1972 年、東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。おいしいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。

高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の名店を巡り修行を積む。

その後、東京に拠点を移し「なだ万」で研鑽を重ね、

2010 年、ザ・キャピトルホテル 東急 開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021 年 3 月、セルリアンタワー東急ホテル 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長に就任。

「温故知新」の精神で、先人の築いてきた日本料理の伝統と時代に合った進化の融合を日々追求。おもてなしの心を季節の皿に込め、お客さまに喜んでいただくことを確たる信念としている。



【感染症の拡大防止に向けた取り組みについて】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>