

2021年6月25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

6月26日(土)より ガーデンラウンジ「坐忘」、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 八木進午）では、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）にて、6月26日（土）より「かき氷」を提供いたします。フレーバーは新作の「イチゴ」（2,200円）、メロン（2,400円）のほか、「ピーチ」（2,200円）、「抹茶」（2,500円）の4種類をご用意いたします。



公式 WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/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、7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。

- 名称 ホテルで楽しむ「かき氷」全4種類
- 期間 2021年6月26日（土）～
- 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「イチゴ ～コンフィチュールと練乳ソース ミルクアイスを閉じ込めて～」 | 2,200円 ※2021年新作 |
| ②「メロン ～赤肉メロンとヨーグルトソース バニラアイスを閉じ込めて～」 | 2,400円 ※2021年新作 |
| ③「ピーチ ～白桃のコンポートとヨーグルトソース バニラアイスを閉じ込めて～」 | 2,200円 |
| ④「抹茶 ～宇治抹茶と自家製あんこ ミルクアイスを閉じ込めて～」 | 2,500円 |
- 時間

| | |
|---------------------|--|
| ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF） | 14:00～20:00（19:00 L.O.） |
| ガーデンキッチン「かるめら」（LBF） | 14:00～20:00（19:00 L.O.） ※「かるめら」は14:00～19:00まで予約可 |
- 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>

※表示の料金はサービス料および消費税を含めた総額となります。

※社会情勢の変動により内容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。

◎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

【ホテルで楽しむ「かき氷」商品概要】

※2021 年新作

【イチゴ ～コンフィチュールと練乳ソース ミルクアイスを閉じ込めて～】 2,200 円

かき氷の定番人気フレーバー、イチゴがついに登場！

イチゴの果実感あふれるコンフィチュールをたっぷりと回しかけました。氷の中にはさっぱりとしたミルクアイスを閉じ込め、食べ進めるうちにイチゴミルクに味が変わり、最後まで楽しんで味わえます。別添えの練乳ソースで甘味とコクを加えながら、優しく贅沢な味わいをご堪能ください。



※2021 年新作

【メロン ～赤肉メロンとヨーグルトソース バニラアイスを閉じ込めて～】 2,400 円

瑞々しいメロンを存分に楽しめる一品。コクのある強い甘みと芳醇な香りが特徴の赤肉メロンをすりつぶし、果肉感あるシロップを贅沢にかけました。氷の中にはバニラアイスを開じ込め、クリーミーな味わいをプラス。別添えのヨーグルトソースで甘味を程よく引き締め、広がりある濃厚な味わいをお楽しみください。



【ピーチ ～白桃のコンポートとヨーグルトソース バニラアイスを閉じ込めて～】 2,200 円

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います。氷の中にはバニラアイスを開じ込め、桃の甘やかな香りとバニラの風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を調整しながらお楽しみください。



【抹茶 ～宇治抹茶と自家製あんこ ミルクアイスを閉じ込めて～】 2,500 円

かき氷の定番、日本の涼を呼ぶ抹茶のかき氷。抹茶、小豆、栗、白玉など和の素材を組み合わせた王道の宇治金時をご提供いたします。ミルクアイスを開じ込め、ほろ苦い宇治抹茶のソースを回しかけます。そのままでも、別添えの練乳ソースを足しながら、より甘さとクリーミーさを加えるのもおすすめです。



【館内衛生強化について】

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>