

2021年10月19日

新店の日本料理と本格派フランス料理にスイーツを重ね合わせた和洋折衷おせち
職人の技が織り成す「お祝い重」
2021年12月30日(木)、31日(金) 限定販売

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、2022年の新春を寿ぐ「お祝い重」を2021年12月23日(木)までの予約受付、12月30日(木)、31日(金)にて販売いたします。本年は、2021年に開業した料亭「セルリアンタワー数寄屋」、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」の板長・鶴田敬の日本料理と日仏両国より勲章受章の総料理長・福田順彦の本格派フランス料理が織り成す和洋折衷のおせち料理に、パティシエ特製のスイーツを取り合わせた三段重です。金額は50,000円(消費税込み)にて承ります。



詳細はこちら : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/81167/index.html>

本年の「お祝い重」は、ホテル直営にて開業した料亭「セルリアンタワー 数寄屋」と日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」の日本料理をお楽しみいただける、板長・鶴田敬のおせち料理と、日本におけるフランス料理界を牽引してきた総料理長・福田順彦がご用意するフランス風の華やかな料理をお重に詰め合わせました。レストランのラインアップに仲間入りした日本料理の技が凝縮された一の重は、鰯の西京焼や鮑の旨煮、繊細な手仕事が行われた花蓮根や梅人参など、縁起の良い食材に伝統の技が光る正統派の味わいです。二の重のフランス料理は、火入れ加減が絶妙なローストビーフ、プロの技が光るパテやテリーヌなど、贅沢な食材を丁寧に調理し、新年にふさわしい贅沢な味わいに仕上げました。三の重には、新年の集まりには欠かせない、フランスの伝統的焼菓子「ガレット・デ・ロワ」を含むパティシエ特製のスイーツが並びます。伝統的な和の重と、ラグジュアリーな洋の重に、華やかなスイーツがセットになっており、ご家族皆さままでお楽しみいただける当ホテルならではの「お祝い重」となっております。

本年も密を避けスムーズにお渡しできるよう、予約・事前入金制にて承ります。また、抽選で3名さまに「ご宿泊招待券」をホテルからのお年玉としてご用意いたします(テイクアウトのご予約のみ対象)。ご家族で福を分け合い、めでたさを重ねる三段重を、穏やかな迎春の食卓でお楽しみください。

- ※別紙に「お祝い重」の販売概要と商品詳細をまとめます。
- ※仕入れの都合により、メニューが変更になる可能性がございます。
- ※表示の料金はテイクアウト商品につき消費税8%を含む総額表示となります。
- ※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。
- ※写真はすべてイメージです。

◎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 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp
TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

【販売概要】

- 商品名称 「お祝い重」
- 金額 1台 50,000円 三段仕立て（5～6名さま）
- 販売場所 宴会予約サロン（B1F）※予約・事前入金制
- 予約期間 ～2021年12月23日（木）まで
- お渡し日 2021年12月30日（木）、12月31日（金）13：00～19：00

- 予約方法 電話、FAX または Eメールにて
TEL：03-3476-3524（宴会予約サロン）11：00～19：00
FAX：03-3476-3482
Eメール：cerulean.bo@tokyuhotels.co.jp
上記宛てメールにて、個数、お受け取り日時、お受け取り方法（テイクアウト/デリバリー）、お名前、ご住所、電話番号をご連絡ください。

- 振込先 [銀行名・支店名] 三菱 UFJ 銀行 渋谷支店 [口座番号] 当座預金 2906676
[口座名] 株式会社セルリアンタワー東急ホテル
※インターネットでのカード決済をご希望の方は、下記宛てメールにて、個数、お名前、ご住所、電話番号をご連絡ください。折り返し、ネット決済の URL をお送りいたします。
cerulean.bo@tokyuhotels.co.jp

- デリバリー販売 配達料別途 1台 3,000円。ホテルより徒歩 10分圏内にて（要ご相談）13：00～19：00
※デリバリーのお届け時間は多少の前後がありますことご了承ください。

- 備考 数量に限りがございますので、お早めにご予約ください。
ご変更、お取り消しは 12月23日（木）まで承ります。
仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。
表示の料金は消費税 8%を含んだ総額表示となります。

- お問い合わせ TEL：03-3476-3524（宴会予約サロン B1F）11:00～19:00
URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/81167/index.html>

【商品詳細】

「お祝い重」 三段仕立て (5~6 名さま) 50,000 円 (消費税込)

24cm×24cm 約 4.2 kg



【内容】

■一の重

上段左より 黒豆・紅白千代呂儀 / 伊達巻・松風 / 紅白かまぼこ・田作り

中段左より 金目鯛の西京焼・花蓮根 / 海老芝煮・乃し梅・数の子 / 鰯の西京焼・花蓮根

下段左より 松笠慈姑・梅人参・絹さや・鮑の旨煮 / 鯛生寿司・いくら / 筍・梅人参・松笠慈姑・絹さや



■二の重

上段左より

ホロホロ鳥のパロティーヌ / 鴨のスモーク オレンジ風味
鯖と海老芋のテリーヌ / 魚介のセルヴェール
パテアンクルート ポルトジュレ

下段左より

オマール海老とスモーク帆立のマリネ レモン アンチョビ風味
ローストビーフ
ジャンボンブランのロースト バスク風 ラタトゥイユとチヨリソを添えて



■三の重

上段左より ヘーゼルナッツのフィナンシェ / 抹茶トリュフ / マドレーヌ シトロン
*ガレット デ ロワ 幸運のフェーブ付

下段左より 蟹とチーズのキッシュ

イチゴとオレンジのパート ドゥ フリュイ / マロングラッセ / 日本酒のボンボンショコラ



*ガレット デ ロワとは…

新年の集まりに欠かせないフランスの伝統的な焼菓子で、家族や友人達と大勢で切り分けて楽しむという慣わしがあります。本場フランスでは、「フェーブ」と呼ばれる小さな陶器製のおもちゃなどを入れ、切り分けた中に「フェーブ」が入っていた人は、1年間幸福が続くと言われていました。「フェーブ」は別添えでお付けしますので、お召し上がりになる前に中に忍ばせてお楽しみください。

【2021 年開業 日本料理店舗紹介】

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)

6月28日開業。ホテル20周年を機に、あらためて世界に誇る日本文化に帰し、また近い将来のインバウンド回復を見据え、ユネスコ無形文化遺産である“日本料理”のレストランをホテル直営にて開店。

四季折々の旬の食材を活かした会席料理をテーブル席にてお楽しみいただけるほか、店内に天婦羅専用のサテライトキッチンを新たに設置し、揚げたての天婦羅を専用のカウンター席にてお楽しみいただけます。



料亭「セルリアンタワー 数寄屋」(B2F)

3月22日開業。伝統的な数寄屋造りと能楽堂を望む借景など日本の美意識が凝縮した空間で会席料理の真髄をお楽しみいただける料亭。ホテル内でも最高の特別室として、昼夜各1組限定の完全予約制。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っております。



【総料理長 福田 順彦 プロフィール】

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA
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

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。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客よりも高い支持を得ている。「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。

全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

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 フランス食文化普及に貢献した功績により、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。

同年、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。

2021年 「フランス農事功労章協会(MOMAJ)」第6代目会長就任。

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章。
現在に至る。



【板長 鶴田 敬 プロフィール】

鶴田 敬 Takashi TSURUTA

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。



【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>

以上