

2021年10月26日

ホテルが贈るご自宅で本格的なクリスマスディナーを楽しめるテイクアウトメニュー
「Plaisir de Noël～クリスマスのお楽しみ～」
 お受渡し期間：2021年12月17日（金）～12月25日（土）

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、オードブルとスイーツをセットにした「クリスマス パーティー セット」10,000円、「ローストチキン」7,500円、「ローストビーフ」20,000円（いずれも消費税込）の3種をラインアップとして、ご自宅で本格的なホテルのクリスマスディナーをお楽しみいただけるテイクアウトメニュー「Plaisir de Noël～クリスマスのお楽しみ～」の販売をいたします。ご予約はお受け取り日の7日前まで、お受け渡しは2021年12月17日（金）～12月25日（土）にて承ります。



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

「Plaisir de Noël～クリスマスのお楽しみ～」は、ご家族や親しい方とご自宅で過ごすクリスマスディナーを本格的なホテルの味わいで華やかにお楽しみいただけるテイクアウトメニューです。昨年コロナ禍で迎える初めてのクリスマスにあたり、ご自宅でのお楽しみいただける本メニューを新発売したところ、非常にご好評をいただきました。本年は、さらなる安心とご満足をお届けできるようシェフが知恵を絞り、「クリスマス パーティー セット」は肉やシーフードなどのオードブル 17品を小分けのカップに盛り付け、一人前ずつをワンプレートにいたしました。オードブルプレート2皿とデザートプレート1皿がボックスにセットになっています。美しく仕上げられたオードブルの数々は取り分ける手間がなく、おもてなしのパーティーテーブルを華やかに演出いたします。オレンジットやフランボワーズのマカロンなど、パティシエこだわりの可愛いスイーツとキッシュを盛り合わせたデザートプレートは、ワインとのリアージュも楽しめます。また、クリスマスのメインディッシュにふさわしく、ローストチキン、ローストビーフを人数やシーンに合わせて選べるアラカルトメニューでご用意いたしました。ご家庭では難しい丸鶏の調理や塊肉の火入れに悩む心配がなく、丁寧に仕込まれたホテルクオリティの美味しさをお楽しみいただけます。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。クリスマスシーズンならではのラグジュアリーなテイクアウトで、ご自宅にいながらも心躍るクリスマスをお過ごしください。

- ※別紙に「クリスマスのお楽しみ」の販売概要と商品詳細をまとめます。
- ※仕入れの状況によりメニューが変更となる可能性があります。
- ※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 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

【販売概要】

- 企画名称 「Plaisir de Noël〜クリスマスのお楽しみ〜」
- 商品名・金額 「クリスマス パーティーセット」 1セット（2人前） 10,000円
「ローストチキン」（2〜3人前） 7,500円
「ローストビーフ」（5〜6人前） 20,000円
- 販売場所 宴会予約サロン（B1F）※予約・事前入金制
- 予約締切 お受け取り日の7日前まで
- お受渡し日時 2021年12月17日（金）〜12月25日（土）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メール予約：cerulean.bo@tokyuhotels.co.jp
上記宛てメールにて、ご希望商品、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。
- お支払い方法 ご来館、お振込み、またはインターネットでのクレジットカード決済にて
- 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
※お振込み手数料はお客様ご負担にてお願いいたします。
- インターネットでのカード決済 下記宛てメールにて、ご希望商品、個数、お名前、ご住所、ご連絡先、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 配達料別途一品 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 ※いずれの商品も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、お取り消しはお受け取り日の7日前まで承ります。
※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。
※お受け取り当日中にお早めにお召し上がりください。
※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】

クリスマス パーティーセット 1セット（2人前）

10,000円（消費税込）

21cm×21cm×高さ16cm 約1.4kg

選りすぐりの上質な食材を華やかなオードブルプレートに仕立てました。
濃厚な味わいのフォアグラのテリーヌや、パテ・ドゥ・カンパーニュなどフランス料理の技術を味わえる品や、スモークマグロと野菜の“食べるオリーブオイル”マリネなどホテルのオリジナル商品を使用した独自メニューもご用意いたします。
キッシュや可愛らしいスイーツが乗ったデザートプレートと合わせて、3プレートボックスに入れてお渡しいたします。



【内容】

オードブルプレート



- ① 鶏のパロティーヌ/スモーク鴨のオレンジ風味/フォアグラのテリーヌ カカオ風味/レンズ豆のサラダ
- ② キノコのマリネを包んだ牛フィレ肉のカルパッチョ/キャベツのマリネ
- ③ ジャンボンブランのピカタ/パルマの生ハム ラタトゥイユを添えて
- ④ 牛舌のコンソメゼリー寄せ/パテ ドゥ カンパーニュ ラビゴットソース
- ⑤ キヌアとリングのサラダ/オマール海老のキャヴィア添え
- ⑥ スモークマグロと野菜の“食べるオリーブオイル”マリネ
- ⑦ ソフトシェルシュリンプのエスカベッシュ
- ⑧ スモークサーモンで巻いた茹で卵 レムラードソース/根セロリのサラダ
- ⑨ 野菜のグレックとピクルス

デザートプレート



- ① ホワイトチョコレートとロイヤルテリーヌ アーモンドのロッシェ イチゴのフリーズドライ
- ② オランジェット
- ③ フランボワーズのマカロン
- ④ イチゴのパートドゥフリュイ
- ⑤ キノコのキッシュ
- ⑥ ドライフルーツ

※スイーツプレートは1枚で2名さま分です。

ローストチキン（2～3人前） 7,500円（消費税込）

岩塩でシンプルに味付けし、皮はパリッと中はふっくらと焼き上げました。
中に詰めたファーロ麦には鶏の旨味が染み込み、素材を丸ごとお楽しみいただける
クリスマス定番の一品です。
切り分け方をご紹介する動画をご用意いたしましたので、ご自宅でも簡単に切り分け
ることができます。
<動画はこちら>



ローストビーフ（5～6人前） 20,000円（消費税込）

国産牛を低温で丁寧に調理し、しっとりと仕上げました。肉本来の旨味を塩、コショウ
のシンプルな味付けが引き立てます。スライスしてご用意いたします。



【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>