

2022年4月27日

テーマは「オールセルリアン」！一夜限りの和洋中スペシャルメニュー
「開業21周年記念 特別晚餐会～セルリアン シンフォニー～」
2022年7月28日(木)17:30 開宴

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）では、2022年7月28日（木）17:30 開宴、ボールルーム（B2F）にて、「開業21周年記念 特別晚餐会～セルリアン シンフォニー～」を開催いたします。館内6つのレストラン、調理、サービスが集結し、「オールセルリアン」をテーマに和洋中一夜限りの協演メニューをお届けいたします。1名さま30,000円（料理、飲物、サービス料、消費税込）。



詳細はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/21st_event/88750/index.html

セルリアンタワー東急ホテルは、皆さまのご愛顧のおかげをもちまして、来る5月24日に開業21周年を迎えます。これを記念し、2001年の開業以来、渋谷から「美食」を発信し続けてきたホテルの総力を結集し、“オールセルリアン”をテーマに特別晚餐会を開催いたします。「開業21周年記念 特別晚餐会」は、館内6つのレストラン「クーカーニョ」「Japanese Cuisine 桜丘」「鉄板焼 桜 -SAKURA-」「szechwan restaurant 陳」「かるめら」「ペストリーショップ」が織り成す和洋中のコースメニューをお楽しみいただける一夜限りのイベントです。本格派フランス料理、昨年開店の日本料理、中国・四川料理のシェフたちがアミューズからデザートまで渾身の一品を担当し、匠の技が集結した協演フルコースディナーを作り上げます。with コロナ時代に開催するガラ・ディナーとして感染拡大防止策を徹底し、天井高7.2m、1,430㎡のゆとりある贅沢な空間で安心してお楽しみいただけます。

総料理長 福田順彦の指揮のもと、シェフ、サービス、館内すべてのスタッフが最高の音色を目指し、ゲストの心を揺さぶるシンフォニーを奏でます。空間演出にも趣向を凝らし、五感で味わう美食体験をお届けいたします。

<「開業21周年記念 特別晚餐会」開催概要>

名称 開業21周年記念 特別晚餐会～セルリアン シンフォニー～

日時 2022年7月28日（木）受付17:00～／開宴17:30

会場 セルリアンタワーボールルーム（B2F）

◎安心して晚餐会をお楽しみいただけるよう、感染拡大防止策を徹底した空間をご用意いたします。

料金 1名さま30,000円（消費税・サービス料込）※要予約・事前入金制

内容 和洋中スペシャルフルコース、ソムリエセレクト（シャンパーニュ、白・赤ワイン、ノンアルコールドリンク）

ドレスコード 男性：ジャケット着用、女性：フォーマルな装いでお願いします。

お振込先 三菱UFJ銀行 渋谷支店 当座 2906676 株式会社セルリアンタワー東急ホテル

※振込手数料はお客様ご負担にてお願いいたします。

ご予約・お問い合わせ 電話・FAX・インターネットにて 販売促進 TEL.03-3476-3533（9:00～18:00）FAX.03-3476-3769

URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/21st_event/88750/index.html

※席数には限りがあり、満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。

※政府および東京都からの要請等により、内容が一部変更となる可能性がございます。最新の情報はホテル公式HPをご確認ください。

※食物アレルギーをお持ちの皆さまは、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、20歳未満の皆さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。 ※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

取材窓口 太田 秀貴 E-mail: h.ohta@tokyuhotels.co.jp

【総料理長 プロフィール】

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

東急ホテルズ 専務執行役員

東急ホテルズ/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から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。

●経歴

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

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長に就任

2018年 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 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

2021年 「フランス農事功労章協会（MOMA）」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。

2022年 株式会社東急ホテルズ 専務執行役員に就任

現在に至る。



【セルリアンタワー東急ホテル レストラン概要】

タワーレストラン「COUCAGNO」(40F) TEL. 03-3476-3404

営業時間 ランチ 11:30～15:00 (14:00L.O.) / デイナー 17:00～22:00 (20:00L.O.)

席数 58席 (個室2室 4～8名) 定休日 火曜日

ドレスコード：スマートカジュアル。男性のTシャツ、ショートパンツやサンダルでのご来店はご遠慮いただく場合がございます。

ホテル最上階、40階に位置し、東京を一望する眺めが圧巻のメインダイニング。南仏、プロヴァンス地方の料理をスペシャリティとし、旬の素材を活かしたクリエイティブな料理、優雅で格式あるサービスで“忘れぬ食卓”を演出いたします。ランチタイムには陽光があふれる中で、ディナータイムには煌めく夜景を感じながら、渋谷から発信する美食のひとつをお楽しみください。大切な方との記念日、ご家族のお祝いのほか商談のお席にもおすすめです。



日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F) TEL. 03-3476-3420

営業時間 ランチ 11:30～15:00 (14:00L.O.) / デイナー 17:00～22:00 (21:00L.O.)

席数 84席 (個室4室 2～8名、半個室1室 4～6名) 無休

2021年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回帰し、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設置。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。



「鉄板焼 桜 -SAKURA-」(2F) TEL. 03-3476-3521

営業時間 ランチ 11:30～15:00 (14:00L.O.) / デイナー 17:00～22:00 (20:30L.O.)

席数 16席 (個室1室 2～6名) 無休

食材に敬意を払い 真の旨味を引き出す匠の技 五感で味わう鉄板焼

旬の食材が持つ美味しさを最大限に引き出すことに注力している総料理長 福田順彦がプロデュースする鉄板焼店。日本の食文化として世界的に認知されている鉄板焼の魅力をその季節ならではの食材と焼き手、サービススタッフのあたたかなコミュニケーションの中で提供。お客さまにとっての特別な一皿をお楽しみいただけるレストランです。

店名は、ホテルの所在地、渋谷区桜丘町に因み命名。日本を象徴する花であり、日本だけではなく世界の人々を魅了する桜の美しさと強さを店名に込めました。



「szechwan restaurant 陳」(2F) TEL. 03-3463-4001

営業時間 ランチ 11:30～15:00 (14:00L.O.) / デイナー 17:30～22:00 (21:00L.O.)

席数 97 席 (個室 2 室 6～22 名) 定休日 水曜日

オーナーシェフ陳建一の名前を冠した中国料理店。本格的四川料理を味わっていただくことはもとより、旬の食材を大切に、ジャンルにとらわれない料理長の斬新なアイデアを織りませ、四川の豊富な調味料を使用した szechwan restaurant 陳ならではの味をお楽しみください。少人数でもお楽しみいただけます。

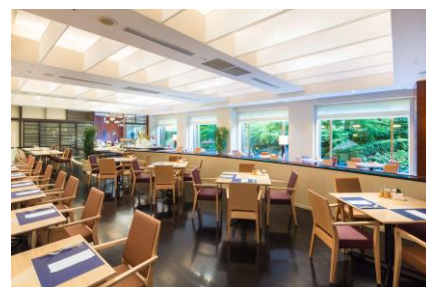


ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) TEL. 03-3476-3431

営業時間 ランチ 11:00～23:00 (22:00L.O.)

席数 127 席 (個室 1 室 6～10 名) 無休

「おい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の女性ゲスト、ビジネスの打ち合わせなど様々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アップでお客さまをお迎えしています。



「パストリーショップ」(LBF) TEL. 03-3476-3000(代表)

営業時間 10:00～21:00 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、総料理長 福田順彦プロデュースの調味料、スイーツやパン等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、季節ごとに旬の素材を用いた商品をお届けしています。お食事にもなるデニッシュ、レストランでもご提供している「かるめらパン」、開業から不動の人気のモンブランやシューパリジャン、フレーバーソルト「食べるSDGs」など、多彩なラインアップはご家庭でのご利用のほか、お手土産としてもご好評をいただいています。



このほか、タワーズバー「ペロビスト」(40F)、「鮫 以とう 一貫」(2F)、シガーバー「R261 CIGAR & ROCK」(2F)、ジャズクラブ「JZ Brat SOUND OF TOKYO」(2F)の計 11 店舗の料飲施設を揃えています。

【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>

以上