

2022年5月26日

旨味が濃く、口溶けの良い一番摘み海苔の中から厳選
和・洋・鉄板焼 3つのレストランで楽しめる「福岡有明のりフェア」開催！
2022年5月31日(火)～6月30日(木)

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5月31日(火)より6月30日(木)の期間、ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)、「鉄板焼 桜 -SAKURA-」(2F)、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)にて「福岡有明のりフェア」を開催いたします。「福岡有明のり」の魅力を伝えるべく、福岡有明のりを用いた料理をホテルの洋食、鉄板焼、日本料理の個性豊かな3つのレストランで考案。渋谷の地で福岡有明のりの味、香りをお楽しみください。



写真提供：福岡県農林水産部水産局水産振興課



詳細はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/fukuoka_ariake_nori/89386/index.html

「福岡有明のりフェア」は当ホテルレストランのガーデンキッチン「かるめら」(LBF)、「鉄板焼 桜 -SAKURA-」(2F)、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)の3店舗で展開いたします。

オールデイダイニング、洋食のかるめらでは、南イタリアの定番パスタソース「プッタネスカ」をベースに、福岡有明のりとイカ墨を用いてシンプルでありながら深い味わいに仕上げました。「鉄板焼 桜」では鮪と本山葵を福岡有明のりで巻いて揚げた料理を考案。一度鉄板で揚げることで磯の香りを最大限に引き上げ、さらに和だしで伸ばした自然薯を山掛けにすることで風味豊かな贅沢な逸品に仕上げました。

日本料理の「桜丘」では福岡有明のりと桜海老のかき揚げを提供。海苔の香ばしさとサクサクとした食感をお楽しみいただけます。また、海苔に醤油を染み込ませた海苔醤油をお刺身の醤油として提供。海苔の風味を存分にお楽しみいただけます。

【福岡有明のり】は、九州最大の河川である筑後川をはじめ、大小さまざまな河川から有明海に流れ込む豊富な栄養塩を吸収して育つことから、香りの豊かさ、旨味の濃さが特徴です。また、有明海の大きな干満差により、干潮時に海苔が空中でほどよく乾燥することから口どけと歯切れの良さにも定評があります。

今回のフェアに使用する海苔は、海苔の漁業者をまとめ、海苔の目利きのプロフェッショナルである福岡有明海漁業協同組合連合会が、その年に出品された一番摘みの海苔の中から目と舌で厳選した「福岡有明のり」を用いております。有明海から約1,200km離れた渋谷で、その旨味をご堪能ください。

【「福岡有明のりフェア」企画概要】

- フェア名称 福岡有明のりフェア
- 期間 2022年5月31日(火)～6月30日(木)
- 場所・時間・料金

ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) 11:00～22:00(L.O.)
 「福岡有明のりブラックプッタネスカ」 アラカルト：2,610円

「鉄板焼 桜 -SAKURA-」(2F) ランチ 11:30～14:00(L.O.) / デイナー 17:00～20:30(L.O.)
 「福岡有明のりを纏った“鮪の山かけ”」 アラカルト：2,500円 コース：ランチ 9,950円/ディナー 18,650円の一品として



日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F) ランチ 11:00~14:00(L.O.) / デイナー17:00~21:00(L.O.)
「桜海老の福岡有明のり煎餅揚げ」 アラカルト (ディナー) 1,491 円 天麩羅の一品として
「福岡有明のり醤油」 コース：ランチ 8,250 円～ / デイナー 20,600 円～ 会席料理のお造りに添えて提供

■共催 福岡県農林水産部水産局水産振興課

■ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて Tel : 03-3476-3000(代表)

URL : https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/fukuoka_ariake_nori/89386/index.html

※表示の料金には、サービス料 13%および消費税 10%が含まれております。

※セルリアンタワー東急ホテル内のレストラン各店は、「徹底点検 TOKYO サポート」プロジェクトにおける「感染防止徹底点検済証」の交付を受けております。

※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東京都からの協力要請に従い営業しております。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。

※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。 ※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、20 歳未満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。 ※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

東急ホテルズ渋谷エリアセールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 立山 駿太

E-mail: s.tateyama@tokyuhotels.co.jp

TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769(オフィス直通)

【メニュー一例】



ガーデンキッチン「かるめら」
福岡有明のりブラックプッタネスカ

南イタリアでは定番パスタソースであるプッタネスカソースをベースに、福岡有明のりを加えてイカ墨を練り込んだスパゲティで仕上げました。

旨味を多く含む食材を組み合わせ、シンプルでありながら海苔の美味しさと豊かな香りをお楽しみいただけます。



「鉄板焼 桜 -SAKURA-」
福岡有明のりを纏った“鮪の山掛け”

板海苔で漬け鮪と本山葵を巻き、天麩羅のころもを絡ませ鉄板の上で揚げ、半生に仕上げカットし和だしで伸ばした自然薯で山掛けにしあげました。海苔巻きを揚げることで磯の香りを引き立て、福岡有明のりの特徴である「味・香り・姿」の三拍子を表現いたしました。



日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」
桜海老の福岡有明のり煎餅揚げ
福岡有明のり醤油

桜海老を福岡有明のりに乗せて揚げたかき揚げです。揚げることによって海苔の香ばしさとサクサクとした食感を持続させました。

また、海苔醤油は合わせ醤油を浸し染み込ませた福岡有明のりをお刺身のお醤油の代わりに添えて提供いたします。海苔の風味を存分にお楽しみいただけます。

【「福岡有明のりフェア」開催レストラン紹介】

ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

ジャンルにとらわれず、「美味しいものをいつでも気軽に」をテーマに多彩なメニューをそろえたオールデイダイニングです。陽光溢れる「かるめら」で、明るい笑顔のスタッフがお待ちしております。店内には日本の伝統的な色彩を随所に用い、落ち着いたある雰囲気演出しております。また、大きな窓から庭園を望むことができます。店名はポルトガル語の南蛮焼き菓子より命名。カルメ焼きやキャラメルなどその語源は現代の日本の生活に溶け込んでおり、東西の食文化の融合をイメージさせる名前としております。



かるめら
CARAMELO

鉄板焼 桜 – SAKURA – (2F)

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。



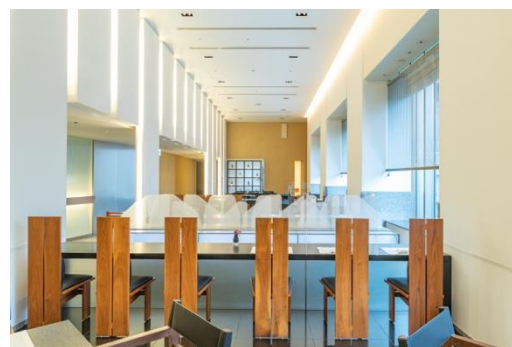
鉄
板
焼

桜

TEPPAN-YAKI
SAKURA

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)

2022年6月28日に開業一年を迎える日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」。素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただける会席料理のほか、サテライトキッチンから専用カウンターへ提供する天麩羅メニューをご用意。四季折々の美しさ日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。また、店名はホテルが所在する“渋谷区桜丘町”に由来。料理ジャンルの日本料理を“Japanese Cuisine”と英仏語で表記し、世界に誇る和食文化を表現しています。渋谷から世界に文化を発信する料理店となるよう願いを込めました。



桜
丘

JAPANESE CUISINE
SAKURAGAOKA

【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