

## buffet counter renovation and wine cellar introduction Garden Kitchen "Karamera" September 9 (Sat) Renewal Opening!

Cerulean Tower Tokyo Hotel (Tokyo Shibuya-ku, General Manager, General Manager, Tsuruta Takashi) is renovating Garden Kitchen "Karamera" and will be renewed and opened on September 9 (Sat) at 7:00.



完成予定パース図 ホール席とbuffetカウンター



完成予定パース図 店舗入口 ワインセラー

Hotel official website is here: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/104038/index.html>

Garden Kitchen "Karamera" has been operating for 22 years as an all-day dining restaurant. It has always been a place where "delicious things are served with ease" as a theme, with a diverse menu that has been loved by many customers. This year, 10 years after the last renovation, we are refreshing the facilities, not only refreshing the facilities, but also responding to the evolution and increase in in-bound demand for breakfast buffets, which have been highly rated, and for dinner and party time. We aim to attract and promote new customer layers through approaches such as renovation work.



完成予定パース図 buffetカウンター



店舗の総合コンセプトである「各時間帯とそれに伴うシーンを意識したおもてなし」、「肩の凝らない空間で落ち着いて食事が楽しめる店」はそのままに、店舗名の「かるめら」＝「キャラメル」の色を意識したカラーコンセプトの元に空間をデザイン。濃淡を変えたキャラメル色を店内全体に散りばめ、温かみのあるカフェガーデンとして表現しました。朝の賑わいから、陽が傾くにつれてぐっと落ち着いた色調に変化するように、キャラメル色に合わせた色味が朝と夜で表情を変え、パーティタイムにも適したグレード感のある店舗を作り上げます。

設備面では、ホール席にあるbuffet台の形状を変更し、朝食時のメニューを拡充するとともに、繁忙時もよりスムーズな料理補充が可能になりました。また、店舗奥のbuffet台では朝食メニュー数の増加とスムーズなサービス導線の確保を図ると共に、付近に小窓を新設することで、バックヤードの配膳室から搾りたてジュースなどを直接お客様に提供できるようにしました。さらに、店舗入口付近にはワインセラーを新規導入し、ヨーロッパ、オセアニアなど世界各国のワインを豊富にラインアップ。ディナー・パーティタイムにはイタリアンをはじめとする充実した料理の数々とともにゆったりとアルコールが楽しめる、気軽に落ち着いた空間をご提供いたします。そのほか、女性を意識した新メニューやサービスの展開、テーブルサイズの一部変更による実質的な収容人数の増加など様々なリニューアルを施し、より幅広い層のお客様に、より快適にお過ごしいただけるレストランを目指します。

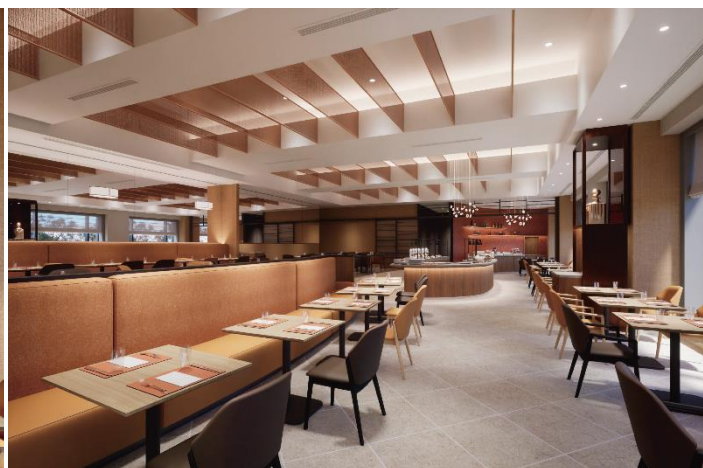
リニューアルオープン時には特別記念メニューをご用意し、パワーアップした“新生「かるめら」”でお客様をお出迎えいたします。ガーデンキッチン「かるめら」は、「美味しいものをいつでも気軽に」のテーマはそのままに、大切な人とかけがえのない時間を共有する場所として、今後も進化を続けてまいります。



完成予定パース図 ホール席



完成予定パース図 個室（扉解放時）



完成予定パース図 ホール席

## 【ガーデンキッチン「かるめら」リニューアル 概要】

■主な改装内容：店内 [ブッフェカウンター改修（ホール/個室）]、ワインセラー新設、FFE 更新（椅子・テーブル・グリーティングデスク等）、床面・壁面・天井の表装改装

■フロア：LBF

■席数：最大 115 席（改装前 127 席） / ホール席 102 席、個室 6 席、カウンター7 席

■工期：2023 年 7 月 22 日（土）～9 月 5 日（火）

■竣工：2023 年 9 月 5 日（火） 予定

■営業開始：2023 年 9 月 9 日（土） 7:00 朝食より

■総工費：約 1 億円

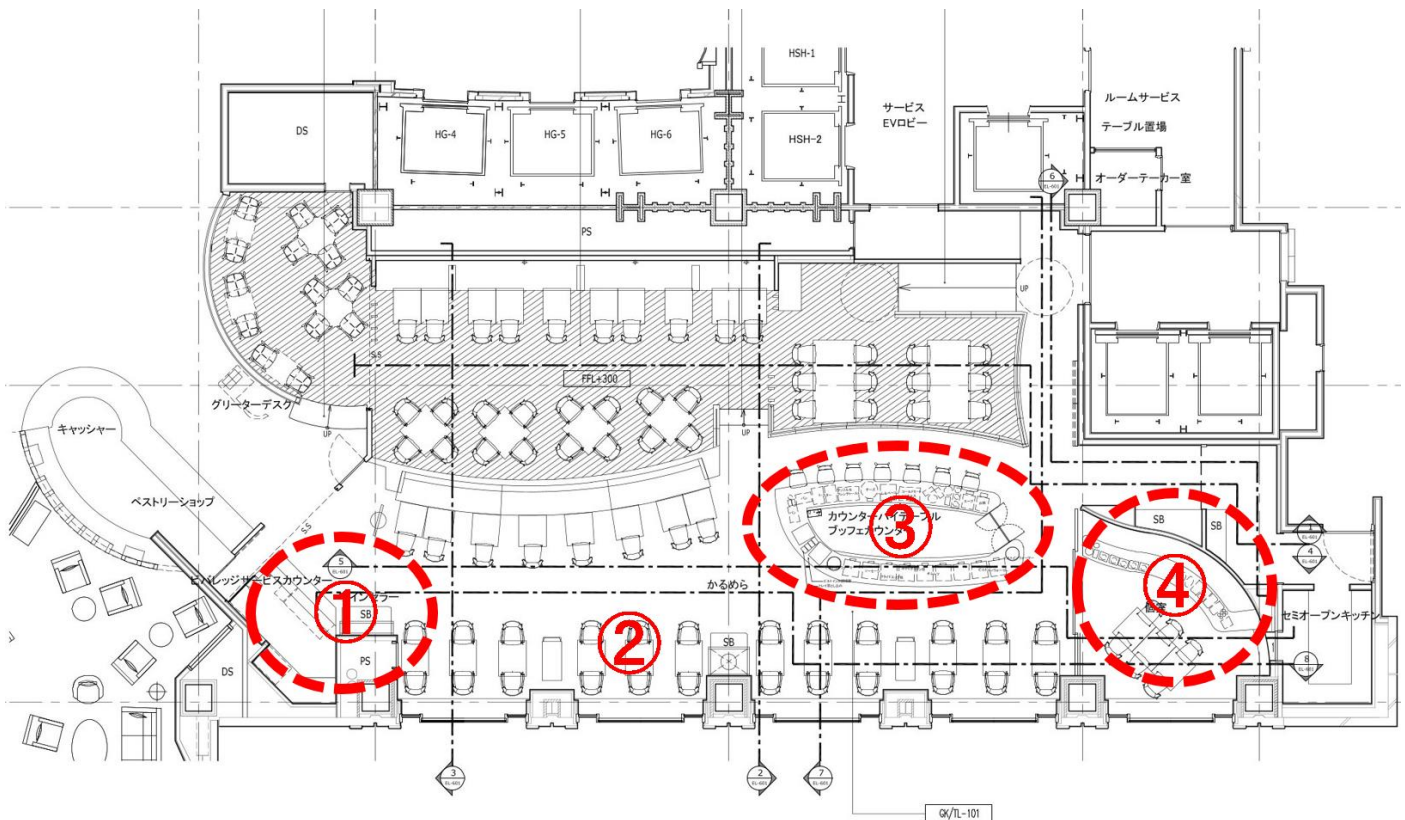
■設計・施工：<デザイン> 株式会社観光企画設計社 <施工> 株式会社東急 Re・デザイン

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤 詩子

E-mail: [u.saitou@tokyuhotels.co.jp](mailto:u.saitou@tokyuhotels.co.jp) TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769（オフィス直通）

## 【リニューアル後の平面図】



- ①【**エントランス**】レストラン入口付近にワインセラーを新設。また導線を遮らないようグリーティングデスクを横向きに設置して人の出入りをスムーズにすると共に、店外からもワインセラーが見えるように工夫。
- ②【**窓側の席**】4 名掛けから 2 名掛けのテーブルに変更することで繁忙時でもテーブルを無駄なく活用し実質収容人数をアップ。
- ③【**ブッフェカウンター**】面積を大きくして、これまでより多くの朝食メニューが提供できるように変更。夜はカウンター席として活用するほか、ワインなどのアルコールを提供する場所にも。またカウンター内側にスタッフが入れられる形にしたことでサービス導線を確保し、スムーズな料理提供が可能に。
- ④【**個室**】朝食時はスペースを開放しブッフェエリアとして使用。リニューアルによってブッフェ台が大きく、目つスタッフが台の内側に入れる仕様に変更し、料理の拡充とスムーズな補充が可能になった。またブッフェ台横に小窓を新設して、バックスペースから直接搾りたてのジュースなどを提供する。

※店舗リニューアルに伴い2023年7月21日（金）11:00～2023年9月8日（金）まで営業を休止させていただきます。

以上