

今年の新作は「コーヒー&チョコレート」！ シェフ特製シロップで楽しむ至極の「かき氷」4種 販売開始

セリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）では、ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）とガーデンキッチン「かるめら」（LBF）にて、6月18日（火）より「かき氷」を販売いたします。毎年改良を重ねてさらにバージョンアップした定番商品「宇治抹茶」、「イチゴ」、「マンゴーココナッツミルク」に加え、今年は新商品「コーヒー&チョコレート」が登場いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/118268/index.html>

セリアンタワー東急ホテルならではの趣向を凝らしたラインアップで毎年多くのお客さまからご好評をいただいている、至極の「かき氷」。今年の新作は、エスプレッソとカカオがベースのほろ苦いシロップと、バニラアイス、チョコレートソースなどを贅沢に組み合わせた「コーヒー&チョコレート」。生クリーム、アーモンドブラニネ、カカオパウダーなどをトッピングし、食べ方次第で何通りもの味わいをお楽しみいただけます。その他、王道の「宇治抹茶」、「イチゴ」や、トロピカルな「マンゴーココナッツミルク」を合わせて、計4種をラインアップ。素材そのもののおいしさを感じていただけるよう、甘さを抑えた上品な味わいのシロップがたっぷりと掛かった氷の中には、アイスクリームや、味のアクセントとなるソースが仕込まれています。また、シェフが丹精込めて仕込んだオリジナルシロップは、別添えて「追いシロップ」もご用意。たっぷり掛けて濃厚な風味を堪能するもよし、控えめに掛けてさっぱり食べるのもよし、自分好みの濃度を探しながら、様々な味わいの変化をお楽しみいただけます。緑豊かな石庭「閑坐庭」を臨むガーデンラウンジやレストランで、涼を感じる夏のひと時をごゆっくりお過ごしください。

【「かき氷」販売概要】

- 期間 2024年6月18日（火）～
- 場所 ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF） / ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料金 ①「コーヒー&チョコレート」 2,600円
②「イチゴ」 2,600円
③「宇治抹茶」 2,800円
④「マンゴーココナッツミルク」 2,800円
- 時間 ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF） 14:00～22:00（21:30 L.O.）
ガーデンキッチン「かるめら」（LBF） 14:00～23:00（22:00 L.O.）
- お問い合わせ

TEL：03-3476-3431（「かるめら」直通）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>

TEL：03-3476-3439（「坐忘」直通）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>

※表示の料金には、サービス料15%および消費税10%が含まれております。

※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。 ※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。

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

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

【「かき氷」詳細】



■コーヒー&チョコレート 2,600 円

香り高いエスプレッソとカカオを組み合わせた、ちょっと大人のオリジナルコーヒーシロップがポイント。氷の中には食べ応えのあるチョコレートソースとバニラアイスをつたっぷり忍ばせました。仕上げに生クリーム、削りチョコレート、アーモンドプラン、カカオパウダーを乗せ、様々な食感とともに、カカオとコーヒーのマリアージュが楽しめます。

■イチゴ 2,600 円

ブランドいちご「あまおう」を 100%使用した贅沢なかき氷です。外側は色鮮やかな自家製のあまおうシロップが掛けられ、中には同じく自家製の濃厚練乳ソースとバニラアイスが入っています。トッピングの目玉は、あまおうの果肉のゴロゴロ食感が楽しい、ジューシーな手作りコンフィチュール。生クリームも相まって極上のイチゴミルクの味わいです。



■宇治抹茶 2,800 円

ふんわり削った氷に、上質な宇治抹茶を使用したシェフ特製シロップをたっぷりと掛けました。氷の中にはしっとりとした粒あんと、ホテルパティシエ特製の和三盆アイスクリームが閉じ込められています。トッピングの生クリームや抹茶パウダー、白玉などと組みあわせながら、和素材の繊細な風味と調和を存分にお楽しみください。

■マンゴーココナッツミルク 2,800 円

鮮やかなビタミンカラーが目を引くトロピカルなかき氷。さっぱりとした甘みが凝縮された自家製マンゴーソースでお召し上がりください。氷の中にはバニラアイスとシェフ特製ココナッツミルクソースが仕込まれ、食べ進めるたびにミルクィでコクのあるテイストに変化します。トッピングのフレッシュマンゴーや生クリームとともに、夏らしい味わいをご堪能いただけます。



【ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) 概要】

「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。ビジネスの打ち合わせ、ショッピングの合間の小休止など、様々なシーンに対応できるよう洋食、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様をお迎えしています。

席数：最大 115 席 個室 1 室（～6 名様）

営業時間：7:00～23:00（22:00 L.O.） / 無休

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>



【ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF) 概要】

ロビー正面に位置し庭園の緑を借景に、光溢れる吹き抜けのモダンな雰囲気のリウンジでティータイムや打ち合わせの場所として最適な空間です。飲物やデザートのラインアップも充実しており、季節に合ったおすすめのお茶やオリジナルスイーツの提案も行ってまいります。

席数：88 席

営業時間：10:00～22:00（21:30 L.O.） / 無休

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>



以上