

和菓子の老舗「宗家 源 吉兆庵」と初コラボレーション！ 「職人が仕上げる出来立て和菓子でおもてなし ～New Year Wagashi Experience in Cerulean Lounge～」開催

セル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、「セルリアンラウンジ」（LBF）にて、「宗家 源 吉兆庵」の職人が目の前で和菓子を作り上げる「職人が仕上げる出来立て和菓子でおもてなし～New Year Wagashi Experience in Cerulean Lounge～」を開催いたします。2025年1月3日（金）、4日（土）の二日間限定開催となります。



詳細はこちら: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/124371/index.html>

畳を使った小上がりや茶屋風の縁台、障子などを取り入れた和のデザインと、てぬぐいや帯など和の小物で日本の伝統や歳時記を表現したディスプレイが非日常を演出する「セルリアンラウンジ」。2024年9月のオープン以来、国内外のたくさんのお客様に、異文化体験や癒しの時を提供し大変ご好評をいただいております。

このたび、和の心と四季の風情をお菓子に移した季節菓子の老舗「宗家 源 吉兆庵」と初コラボレーションし、菓子職人を迎えて作り立ての和菓子をご提供するスペシャルイベント「職人が仕上げる出来立て和菓子でおもてなし～New Year Wagashi Experience in Cerulean Lounge～」を開催いたします。

通常は「エグゼクティブフロア」、「セルリアンフロア」のご宿泊者のみがご利用いただける「セルリアンラウンジ」を、本企画の日時に限り全宿泊者だけでなく宿泊以外のお客様にも開放。「宗家 源 吉兆庵」で腕を振るう菓子職人の繊細かつ巧みな手さばきを目の前に、出来立ての和菓子をお召し上がりいただけます。また新年の幕開けに華を添えるように、着物に着替えたホテルスタッフが、和菓子の優しい味わいを引き立てる抹茶を心を込めてご用意いたします。さらに、外国人のお客様に向けて「WAGASHI」や「MATCHA」を英語で解説したミニ冊子「WAGASHI & MATCHA BOOK」をホテルスタッフが作成し、日本の伝統や文化について理解を深めながらお楽しみいただけるイベントとなっております。

日本のエンターテインメント・カルチャーの聖地として独自の進化を遂げる街・渋谷で、和の風雅と繊細な菓子の味わい、熟練の職人技を体感する上質な時間をごゆっくりお過ごしください。

【職人が仕上げる出来立て和菓子でおもてなし～New Year Wagashi Experience in Cerulean Lounge～概要】

- 開催日時 2025年1月3日（金）13:00～18:00、1月4日（土）11:00～16:00
 - 場所 「セルリアンラウンジ」（LBF）
 - 料金 「エグゼクティブフロア」「セルリアンフロア」にご宿泊者のお客様 無料
「スタンダードフロア」にご宿泊のお客様、外来のお客様 おひとり様 500円
 - 内容 見本の3種の和菓子からお好きなものをチョイス。職人が目の前で仕上げ、ご提供します。抹茶など飲み物含む。
- 公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/124371/index.html>

※「スタンダードフロア」のご宿泊者及び外来のお客様は、ラウンジに常設されている飲み物・菓子類はお召し上がりいただけません。※写真はすべてイメージです。
※表示の料金はサービス料15%および消費税10%が含まれております。※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予めお申し付けください。

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

【「宗家 源 吉兆庵」について】



「自然の恵みをそのままに―」をコンセプトに、果実の姿・形・味わいを生かして仕立てた四季折々の和菓子をお届けしています。古くは「菓子」といえば「菓子」のことをいい、果物や木の実などを指していました。菓子の原点となった果実に向き合い、さらに和菓子の素材にもこだわっています。和菓子の素材の要となる餡はすべて岡山県内の自社工場で製餡。口あたりや甘みなど、それぞれの和菓子の特徴に合わせて丁寧にお作りしています。また、世界8か国地域に約35店舗を出店しており、日本の伝統である和菓子を世界の皆様にお届けしております。

宗家 源 吉兆庵  K. MINAMOTO

【「セルリアンラウンジ Cerulean Lounge」概要】

2024年9月オープン。「エグゼクティブフロア」および「セルリアンフロア」にご宿泊のゲスト専用ラウンジです。小上がりや茶屋風の縁台など畳を取り入れた和風の設えで、てぬぐいや切り絵など日本らしいアイテムを多用した壁面装飾や、盆栽をモチーフにした花木ディスプレイなど、日本の伝統や歳時記を表現した空間デザインが非日常を演出いたします。セルフサービスでのコーヒー、日本茶、ソフトドリンクなど各種飲み物や、煎餅など季節に合わせた和菓子をお楽しみいただけます。

季節のうつろいや何気なく過ぎてゆく日々の尊さ、時を紡ぐ心の豊かさ「SHIBUYA LUXURY」をゆったりと体感できるラウンジで、異文化体験と寛ぎが交差する特別な時間をお過ごしください。

場所：ロビー階

面積：180㎡

席数：55席

営業時間：10:00～20:00



【「セルリアンタワー東急ホテル」概要】

2001年5月開業。渋谷駅から徒歩5分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできるオールラウンドなホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆様をお迎えいたします。

所在地：東京都渋谷区桜丘町26-1

アクセス：渋谷駅西口より徒歩5分

建物概要：地上40階 地下4階

営業施設：客室404室（収容人数808名）宴会場11 レストラン&バー11

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>

