

名誉総料理長 福田 順彦監修のもと 和洋中パストリーの総力を結集
匠の技とセンスが光るおせち「和洋中スイーツ プレミアム五段重」

12 月 31 日（水）10 台限定販売 真心込めてホテルスタッフがご自宅にお届け！

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 吉岡 慎一）では、2026 年の新春を寿ぐお祝い重「和洋中スイーツ プレミアム五段重」を、12 月 31 日（水）お受け取り、10 台限定で販売いたします。1 台 170,000 円（配送料、消費税込）にて、ホテルより 90 分圏内のご自宅まで、ホテルスタッフがお届けいたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/132773/index.html>

毎年ご好評をいただいている、セルリアンタワー東急ホテルの「お祝い重」。今年も新年を祝うにふさわしい華やかな内容で、10 台限定にて販売いたします。トリュフ、キャビアをはじめ、伊勢海老、フカヒレ、鮑、オマール海老などの豪華な食材を贅沢な五段重ねでご用意いたします。監修したのは、日本におけるフランス料理界を牽引してきた名誉総料理長 福田順彦。ホテルの総力を結集した 45 品にも及ぶ「和・洋・中・スイーツ」を、食材の選定から調理法、味付け、盛り付けまで、至高の調和と美しさを突き詰め、完成させました。

一段ごとに広がる、美食の世界

壱の重は、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」調理長 鶴田敬と、料亭「セルリアンタワー数寄屋」を取り仕切る菅野譲治、二人の手による王道の日本料理。海の幸、山の幸をぎっしりと詰め込み、ふたを開けた瞬間の華やいだ新年の慶びを表現しました。弐の重は、名誉総料理長 福田と、2025 年 7 月、福田より総料理長職を継承した永妻信人がご用意する華やかなフランス料理。上質な食材をプロフェッショナルの技で調理した、ハレの日にあふさわしいおもてなし料理をお楽しみください。参の重は、陳建太郎氏率いる四川飯店グループ「szechwan restaurant 陳」より、若き才能を発掘する日本最大級のコンペティション「RED U-35」でグランプリを受賞した、料理長 井上和豊が四川料理ならではのテクニックを施した中国料理をお届けいたします。与の重は、製菓・製パン部門を束ねる三沢徳明と、名パティシエの薫陶を受けた磯谷卓哉が丹精込めて仕込んだ自慢のスイーツが並びます。さらにその下には、和洋中スイーツ、各シェフからの贈り物を「四合わせ（しあわせ）＝幸せ」とした伍の重が控えます。

真心を込めて、ご自宅までお届け

器には、1809（文化 6）年創業の老舗、加賀「北市漆器店」より、山中漆器で仕立てられた美しい朱金市松模様の重箱をご用意いたしました。各段の中子を取り出し食卓に広げれば、ゴージャスなパーティーさながらの華やかさを演出できます。贅沢な食材を多彩な調理法で盛り合わせたセルリアンタワー東急ホテルならではの「お祝い重」。総重量約 7.4kg の五段重は、ホテルスタッフが真心とともにご自宅までお届けに上がります。ご家族で福を分け合い、めでたさを幾重にも重ねる五段重で、和やかな新年をお迎えください。

※仕入れの都合により、メニューが変更になる可能性がございます。

※表示の料金はテイクアウト商品につき消費税 8%を含む総額表示となります。※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 マーケティング 上野、西澤
E-mail: c.ueno@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 (オフィス直通)

【「和洋中スイーツ プレミアム五段重」販売概要】

- 予約期間 2025 年 12 月 15 日 (月) まで
- お渡し日 2025 年 12 月 31 日 (水) 13 : 00 ~ 19 : 00 の間でご希望を承ります。
- 料金 1 台 170,000 円 (配送料・消費税込) ※事前予約・入金制
- 販売数 10 台
- 予約方法 お電話にて承ります。
TEL : 03-3476-3524 (宴会予約サロン 11:00~19:00)
- 精算方法 ご来館、銀行振込、インターネットでのクレジットカード決済のいずれか
※詳細は、ご予約時にご案内いたします。
- デリバリー範囲 ホテルより公共交通機関利用にて 90 分圏内。13 : 00 ~ 19 : 00
※ホテルスタッフがお届けいたします。
※お届け時間は多少前後いたしますので了承ください。
- 備考 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。
- お問い合わせ 宴会予約サロン (B1F) TEL : 03-3476-3524 (11:00~19:00)

【商品詳細】

「和洋中スイーツ プレミアム五段重」 (4~6 名さま) 170,000 円 (配送料・消費税込)

19.5cm×19.5cm×32cm 約 7.4 kg

■ 壱の重 日本料理



上段左マス

小鯛香酢漬 酢橘-----めで鯛を香酢で漬けてさっぱりと仕上げました。笹の香りが爽やかな一品です。

車海老芝煮-----紅白模様が美しい車海老を、生姜を効かせた薄味の煮汁であっさり仕上げました。

日の出サーモン-----スモークサーモンを大根の酢漬で巻き、日の出に見立てています。初日の出とともにやってくる「歳神様」に 1 年の豊作と幸せを祈願して。

鯉昆布巻-----「二親 (にしん)」の語呂合わせから子孫繁栄の願いが込められ縁起物とされているニシン。昆布で巻き、コクが出るよう黒砂糖で煮てあります。

黒豆松菜-----長寿の象徴である松と、柔らかく煮込んだ黒豆を組み合わせた縁起物。黒く日焼けするほどマメに、勤勉に働けるようにとの願いが込められています。

紅白蒲鉾-----半円型が初日の出を連想させるほか、赤が「魔除け」白が「清浄」を意味する縁起物です。

上段右マス

鰻巻き玉子-----鰻の蒲焼を入れた出汁巻玉子。玉子焼きの黄色が黄金に繋がることから、金運アップの縁起物とされます。

真名鰻西京焼き-----高級魚で知られる真名鰻を、甘酒を入れた味噌に漬け込み焼き上げました。

太刀魚結び焼-----太刀魚を編み込み、柚子風味の柚庵焼にしています。長い＝永いを連想させる見た目からお正月には欠かせない縁起の良い食材です。

黒豆松景 / 梅人参 / 手秘麩

下段左マス

鯛の子旨煮-----鯛の子を生姜とともに炊き上げました。

蛸柔らか煮-----「多幸」の語呂合わせから縁起物とされ、おせちに欠かせない食材。時間をかけて柔らかく仕上げました。

慈姑旨煮-----大きな目が出ることから出世を願う気持ちが込められています。

鯛さや / 梅人参 / 筍 / 椎茸

下段右マス

穴子鳴門巻-----穴子を鳴門状に巻き柔らかく煮込みました。鳴門は、模様が「熨斗（のし）」に見えることから縁起が良いとされています。

紫芋と栗の金団-----紫と金のコントラストが華やかな金団。富や金運を得るとされるおせちの定番料理です。

塩いくら-----「子宝に恵まれるように」という願いが込められた、子孫繁栄の象徴です。

唐墨-----ばら子を焼酎に漬け込み干して作った珍味は、金の市松模様の包みの中に。

黒豆松景 / 梅人参

■式の重 フランス料理



上段左マス *Ormeau Ezo cuit à la vapeur da avec salade de quinoa*

蝦夷鮑の昆布酒蒸し キヌアのサラダと共に

蝦夷鮑を昆布と共に柔らかく酒蒸しにしました。栄養価の高いスーパーフード、キヌアのサラダを付け合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げた一品です。

上段右マス *Roti de boeuf, sauce raifort à la japonais*

和牛ローストビーフ ジャポネソース レフォール風味

国産和牛肉を香ばしく、じっくり焼き上げたセルリアンタワー東急ホテルのスペシャルティ。ローストビーフと相性抜群の西洋わさび“レフォール”風味のソースは別添えてお届けいたします。

下段左マス *Pâté en croûte*

七谷鴨のパテアンクルート

シャルキュトリー※の王様であるパテアンクルート。クルート（生地）をしっかり焼き上げながら、ファルス（詰め物）はしっとりとした食感に仕上げるなど、高度な調理技術を求められる料理です。世界大会優勝者を輩出しその技術を継承している当ホテルならではの、世界レベルのクオリティをお楽しみください。

※シャルキュトリー＝仏語。食肉加工品全般を総称。

下段右マス *Charlotte de crabe "TARABA" et mousse d'oursin,*

タラバ蟹と雲丹のムースのシャルロット マジョラム風味

タラバ蟹に雲丹のムースを詰め込んだ贅沢な一品。マジョラム（ハーブ）の香りとともに、海の幸の恵みをご堪能ください。

■参の重 中国料理



上段左マス **XO 醬龍蝦～伊勢海老の XO 醬炒め～**

伊勢海老を贅沢に使い、海鮮の旨みたっぷりの自家製 XO 醬で調理しました。長寿を象徴するお正月らしい食材で、新年に華やきを添えます。

上段右マス **五香煙鰯魚～ブリの香辛料旨煮～**

高温で揚げたブリを八角（はっかく）、桂皮（けいひ）など、数種類の香辛料を使用して甘露煮のように仕上げました。

下段左マス **樟茶鴨脯～四川の伝統料理 スモークダック～**

ジャスミン茶葉を使い、ヒバの葉で香り高くスモークしたダックロースをしっとりとジューシーに加熱しました。

天府牛肉～牛スネ肉の花椒塩漬け～

天府の国※“四川”ならではの花椒と岩塩を丁寧にもみ込んだ牛肉料理です。

※天府の国＝土地が肥沃で物産が豊富な地方のこと。中国では一般に四川省を指す。

下段右マス **紹興酒魚子～数の子の紹興酒漬け～**

北京の外務省である外交部や、200 カ国以上の中国大使館、領事館でも提供されている紹興酒「古越龍山 陳年（こえつりゅうざん・ちんねん）8 年」を、数の子の楽しい食感と合わせました。

花椒沙丁魚～ちりめん山椒～

和歌山県産の実山椒をたっぷり使用して、ちりめんじゃこを甘辛く炊き上げました。

紅白老壇子〜大根と人参の四川ピクルス〜

大根と人参の漬け物に、“吉慶”という中国ではお祝いを表す形に包丁飾りを施しました。

漁扇貝〜ホタテの秘伝のルースイ（滷水）煮込み〜

陳皮（ちんぴ。ミカンの皮）、丁香（ちょうこう。丁子ともいう。クローブ）など数種類の香辛料を使い、年々、継ぎ足して作る煮汁“秘伝のルースイ（滷水）”で、ホタテをツヤ良く煮込みました。ゴマ油の香りが食欲をそそる逸品です。

■与の重 スイーツ



上段左マス *Macaron*〜紅白マカロン〜

紅白で彩られたマカロンにフランボワーズクリームを挟みました。

Muscadin〜ムスカディン〜

ナツメグの形を模した、フランス伝統のチョコレート菓子です。

Bonbon chocolat de SAKURA〜桜のボンボンショコラ〜

桜の風味をチョコレートで閉じ込めた、口どけ滑らかなショコラです。

上段右マス *Gâteau au chocolat de TSUJIRI MATCHA*〜辻利抹茶のガトーショコラ〜

京都の老舗「辻利抹茶」とのコラボレーション。最高級の抹茶を贅沢に使った香り高いガトーショコラです。サクランポリキュールの効いたクリームとともにお召し上がりください。

下段左マス *Galette des Rois*〜ガレット デ ロワ〜

新年の集まりに欠かせないフランスの伝統菓子で、家族や友人達と大勢で切り分けて楽しむ慣わしがあります。本場フランスでは、「フェーブ」と呼ばれる小さな陶器製のおもちゃなどを入れ、切り分けた中に「フェーブ」が入っていた人は「王さま」（女王さま）となり、1年間幸福が続くと言われています。「フェーブ」は別添えでお付けいたします。

琥珀糖（梅酒と大納言/桜）

グラニュー糖を寒天で煮詰めたかわいらしい和菓子。梅酒や桜の風味がほんのりと口の中に広がります。

下段右マス *Raisins secs*〜枝付きレーズン〜

濃厚でフルーティーな枝付きレーズン。フロマージュと合わせてお楽しみください。

Comté〜コンテ〜

フランス・ジュラ山脈の一帯で、雪深く大変厳しい冬を乗り越えるために長期保存を目的として作られ始めた、牛乳から作られるフロマージュ。水分が少ないため旨味が濃縮しており、風味もコクも濃厚です。

Mimolette〜ミモレット〜

フランス北部・フランドル地方を原産地とする、オレンジ色のフロマージュ。ハードタイプで噛み応えがあり、熟成するとカラスミにも例えられるほど旨味が増します。日本酒とのマリアージュがおすすめです。

Brée de Meaux〜ブリー ド モー〜

フランス ブリー地方で生まれた白カビタイプのフロマージュ。クセや独特の臭いが少なく食べやすいのが特徴です。

■伍の重 シェフからの4つの贈り物“四合わせ（幸せ）”



上段左マス 赤飯と金目鯛

紅白の水引をほどこしていただくと、ささげ豆で色付けして蒸し上げたお赤飯が現れます。贅沢に金目鯛を添えました。

上段右マス Quiche à la truffe〜トリュフのキッシュ〜

トリュフを贅沢に使い、風味豊かなキッシュに焼き上げました。

Bonbon chocolat de pistache〜ピスタチオのボンボンショコラ〜

香ばしくコク豊かなピスタチオガナッシュをチョコレートで閉じ込めました。

Bonbon chocolat de YUZU & Noisette〜柚子のボンボンショコラ〜

柚子の風味が楽しい、和洋が融合したショコラ。

下段左マス 紅焼通天翅〜フカヒレの姿煮込み〜

コラーゲン豊富なフカヒレを四川飯店伝統の技術を用いて、濃厚な醤油味で煮込みました。器ごと温めてお召し上がりください。

下段右マス Homard à la vapeur parfumé à l'orange, jus de crustacé

オレンジ香るオマール海老のヴァプール ジュ ド クリュスタッセ キャビア添え

オマール海老を旨味たっぷりのソースで纏い、カリフラワーやオレンジを合わせました。たっぷりのキャビアと共に召し上がりいただき、お正月ならではのゴージャスな共演をお楽しみください。

【店舗紹介】

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘（ジャパニーズ キュイジーヌ さくらがおか）」（2F）

素材そのものを活かした季節の料理を五感で楽しみいただける会席料理のほか、店内のサテライトキッチンから、目の前の専用カウンター席へ提供する揚げたての天婦羅メニューもご堪能いただけます。四季折々の美しさや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。



料亭「セルリアンタワー数寄屋」（B2F）

伝統的な数寄屋造りと能楽堂を望む借景など日本の美意識が凝縮した空間で会席料理の真髄をお楽しみいただける料亭。ホテル内でも最高の特別室として、昼夜各1組限定の完全予約制。本格的な会席料理をお楽しみいただくことはもとより、フランス料理とのコラボレーションなど新たな提案も行っております。
※公演中、貸館等での能楽堂利用時は、能舞台はご覧いただけません。



タワーズレストラン「COUCAGNO（クーカーニョ）」（40F）

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“忘れえぬ食卓”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とき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。



中国料理「szechwan restaurant 陳（スーツァン レストラン ちん）」（2F）

オーナーシェフ 陳建太郎の名前を冠した中国料理店。本格的な四川料理はもとより、料理長 井上和豊の斬新なアイデアを織りまぜた「szechwan restaurant 陳」ならではの味をお楽しみいただけます。おひとり様からグループまで気軽に立ち寄れるカジュアルでゆったりとした店内で、モダンで革新的な四川料理をご堪能ください。



「パストリーショップ」(LBF)

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、名誉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。季節のデニッシュ、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、ご家庭でホテルの味が楽しめる「食べる調味料」シリーズなど多彩なラインアップで、ご自宅用のほか土産としてもご好評をいただいています。



【シェフ プロフィール】

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長

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。

2017 年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第 7 代会長、国際副会長に就任

2019 年 株式会社東急ホテルズ（現・東急ホテルズ＆リゾーツ株式会社）総料理長に就任

2021 年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第 6 代目会長に就任

2022 年 株式会社東急ホテルズ（現・東急ホテルズ＆リゾーツ株式会社）
専務執行役員に就任

2024 年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」名誉会長に就任（国際副会長は継続）

2025 年 「日本米粉協会」会長に就任

セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長に就任。現在に至る

このほか、「日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 日本本部」プロフェッショナル理事、「一般社団法人日本食文化会議」顧問も務める。



【受賞歴】

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 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

2024 年 「調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」受彰

2025 年 フランス共和国大統領より「フランス共和国 国家功労勲章シュヴァリエ」受章

永妻 信人 Nobuto NAGATSUMA

セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

1970 年 11 月 愛知県生まれ。

名古屋調理師専門学校卒業後、1989 年、名古屋東急ホテル入社。その後 1994 年に渡仏しボルドー 2 つ星レストランをスタートに 2 年間修業し、帰国後は都内の有名店にてスーシェフを務める。2002 年、セルリアンタワー東急ホテル入社後も度々渡仏し、パリ 3 つ星レストラン「エピキュール」などで研鑽を積みながら、ホテル内の様々な調理セクションの経験を経て、2009 年 10 月に「クーカーニョ」シェフに。その後は渋谷ストリームエクセルホテル東急（現・SHIBUYA STREAM HOTEL）初代料理長、横浜ベイホテル東急、オールデイダイニング「カフェ トスカ」シェフ、白馬東急ホテル料理長を経て、2025 年 7 月セルリアンタワー東急ホテル総料理長に就任。

「いかなる時も学び」との言葉を胸に、お客さまが心満たされるひととき、“美味しさのその先”をご提供できるよう最高のパフォーマンスを追求し続けている。



鶴田 敬 Takashi TSURUTA

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」／料亭「セルリアンタワー数寄屋」 調理長

1972 年、東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。おいしいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。

高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の名店を巡り修行を積む。

その後、東京に拠点を移し「なだ万」で研鑽を重ね、2010 年、ザ・キャピトルホテル 東急開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021 年 3 月、セルリアンタワー東急ホテル 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長に就任。同年 6 月、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」調理長に就任。「温故知新」の精神で、先人の築いてきた日本料理の伝統と時代に合った進化の融合を日々追求。おもてなしの心を季節の皿に込め、お客さまに喜んでいただくことを確たる信念としている。



井上 和豊 Kazutoyo INOUE

中国料理「szechwan restaurant 陳」料理長

1981 年秋田県生まれ。

岩手県の調理師専門学校卒業後、2001 年、四川飯店に就職。その年に開業した系列店「szechwan restaurant 陳」渋谷店のオープニングスタッフとして厨房に立ち、副料理長を経て、2017 年、料理長に就任。

現在では、調理師学校や短期大学での講師、コンクールの審査員を務めるほか、日本各地の生産者や行政の方と手を組み、美味しい日本の食材を活かした中国料理を提案している。

2003 年、「第 4 回青年調理士のための全日本中国料理コンクール デザート部門」銅賞、2004 年、2016 年にも同コンクールにおいて金賞、農林水産大臣賞を受賞するなど、数々のコンクールで入賞。

2016 年には、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」にて、グランプリ「レッドエッグ」を受賞。



三沢 徳明 Noriaki MISAWA

ベーカリーシェフ

東京の製菓学校を卒業し、ブーランジェ（パン職人）を志し、製パンの世界に入る。

卒業後はベーカリー店での勤務後、2001 年セルリアンタワー東急ホテル入社。

フランスでの修行を経てベーカリーシェフに就任。

北海道出身で、故郷の広大な大地と自然に育まれた自由で大胆な感性が日々のパン作りのベースとなっている。「パンは生きているもの。毎日素材そのものと対話しながら捏ねて、成型してベストなタイミングで焼き上げることを意識しています。生きている物だからこそ毎日同じパンでも焼きあがりに変化がでます。納得できるものだけ、店頭にお出ししております」とこだわりを語る。

作り上げるパンは生き活きとしていて食べた人が幸せになるあたたかさと、ファンも多数。



以 上