

## セルリアンタワー東急ホテルが提案する“食事として楽しめる” 和のアフタヌーンティー 2026年1月6日（火）よりリニューアル提供開始

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）の日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（2F）では、2026年1月6日（火）より、通年で提供している「桜丘アフタヌーンティー」を、「お食事系アフタヌーンティー」として刷新いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/menu/103837/index.html>

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」では、これまで日本料理店ならではの和のアフタヌーンティーとして、おばんざいやつまみ、菓子などの内容にて提供してまいりましたが、「食事として、より満足感のある内容を楽しみたい」というお客さまの声や、「他に類を見ない日本料理店ならではのアフタヌーンティーへと昇華させたい」というスタッフの想いを受け、2025年10月よりトライアルを実施し、2026年1月6日（火）からランチやディナーとしてもご満足いただける“お食事系アフタヌーンティー”としてリニューアルいたします。

お食事前に提供するウェルカムドリンクには、日本料理には欠かせないみりんを使用したカクテルをご用意。歓迎の気持ちとともに日本食の世界へと誘う一杯としてお届けいたします。お料理は、おばんざい、メイン料理、お食事、デザートまで旬の食材を活かした品々を五感でお楽しみいただける内容として、季節ごとに趣の異なるメニューをご用意いたします。また、お飲み物は、お客さまのお好みやご気分に合わせ、和洋中の多彩なお茶の中からホテルスタッフがご提案いたします。

提供時間は、従来の13:00～と14:00～にくわえ、17:30～の枠を新設いたします。

日本料理の真髄である日本文化やおもてなしの心を、料理、飲み物、サービスの食のハーモニーを通して表現する「桜丘アフタヌーンティー」。新たなかたちへと進化したメニューとして、ぜひご堪能ください。

### 【睦月(一月)献立一例】（内容は季節により異なります）

- <おばんざい>・蟹サラダ 大葉ドレッシング ・ハツシ 生ハム 千枚漬け ・厚焼き玉子 酢取り茗荷 ・平貝挟み揚げ  
・河豚茶碗蒸し ・豚の香味焼 刻み玉葱
- <メイン> ・鯛の茶煙蒸し
- <食事> ・かなっぺ寿司 ・茶蕎麦 唐墨
- <デザート> ・大福 ・鯛巣中 ・抹茶蕨餅 ・塩胡麻クッキー ・みかんゼリーかけ ・お汁粉



器を梅の花に見立て、可憐に盛り付けたおばんざい



メイン料理の「鯛の茶煙蒸し」はお客さまの目の前で仕上げます



見た目にも華やかな一口サイズのかなっペ寿司



上品な甘さの和スイーツはすべて手作りしています

### 【お飲み物一例】

#### ＜ウェルカムドリンク＞ カクテル「シダーボール」

新酒完成の合図として酒蔵の軒先に吊るされる杉玉をイメージした丸氷に八海山のみりんと赤ワインを合わせたオリジナルカクテル。時間の経過とともに丸氷が溶けて変化する味わいをお食事と合わせてお楽しみください。

(季節やお食事に合わせたノンアルコールカクテルもご用意しています)



＜抹茶＞お食事の後にお点致します

＜日本茶＞深蒸し煎茶、信楽 熟成ほうじ茶、抹茶黒豆玄米茶

＜中国茶＞白牡丹(パイムーダン)、台湾茉莉花茶(フォルモサジャスミン)、

鳳凰单叢(ホウオウタンソウ)、凍頂烏龍茶(トウチョウウーロンチャ)、

東方美人(トウホウビン)

＜紅茶＞セイロン・ウバ BOP、アールグレイクラシック

＜和紅茶＞季節のおすすめ、伊藤園 屋久島紅茶、べにふうき、べにあかり

＜和ドリンク＞甘酒みかん

(他にもコーヒーやノンカフェインのハーブティー、健康茶などをご用意しています)



### 【桜丘アフタヌーンティー 概要】

■期 間 2026年1月6日(火)より通年実施(特別催事日を除く)

■時 間 13:00~/14:00~/17:30~/の各2時間制

■場 所 セルリアンタワー東急ホテル 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)

■料 金 1名さま 6,000円(サービス料、消費税込)

■内 容 ウェルカムドリンク、おばんざい、メイン料理、食事、デザート、飲み物(抹茶、日本茶、中国茶、紅茶、和紅茶など)

■ご予約・お問い合わせ 前日18時までの予約制 / 1名さまからご利用可

TEL: 03-3476-3420 (Japanese Cuisine 桜丘 11:30~22:00)

※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お断りいたします。

※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。※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。

※席数には限りがあり、満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。※写真はすべてイメージです。

## 【日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」概要】

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婦羅メニューをご用意。  
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。

店名 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)

席数 84 席 (個室 4 室 2~8 名さま、半個室 1 室 3~6 名さま)

営業時間 ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.)

ディナー 17:30~22:00 (21:00L.O.)

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



## 【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渋谷で数少ないラグジュアリーホテルです。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さまをお迎えいたします。日本の伝統と流行、ENTERTAINMENT が交差する SHIBUYA で、季節の移ろい、四季折々の文化に触れることで感じる心の豊かさを「SHIBUYA LUXURY」として表現するプロジェクトを2024年より始動しています。

所在地：東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス：渋谷駅より徒歩 5 分

開業日：2001 年 5 月 24 日

建物概要：地上 40 階 地下 4 階

営業施設：客室 403 室 (収容人数 806 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>



◎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、曹

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