

**金曜日はピッタアの日！目の前で焼き上げるアツアツのピッタアを生ビール「サッポロ SORACHI 1984」やカクテルとともに楽しむ
毎週金曜日限定「Happy Friday Pizza Night」プランが登場！**

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）のガーデンキッチン「かるめら」（LBF）では、**2026年2月6日～3月27日の毎週金曜日限定**にて、目の前で焼き上げたアツアツのピッタアと生ビールやカクテル、アンティパスト（前菜）を楽しむディナープラン、「Happy Friday Pizza Night」を販売いたします。



詳細は[こちら](https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/138208/index.html) <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/138208/index.html>

ガーデンキッチン「かるめら」は、「おいしいものをいつでも気軽に」をテーマに、シェフが丁寧に作り上げる本格イタリアンのほか、洋食、和食などの多彩なメニューと、ホテルならではの温かなサービスをご提供するオールデイダイニングです。

2001年の開業以来初の販売となる本プランでは、本格的なピッタア専用オーブンを使い、お客様の目の前で一枚ずつ仕上げるアツアツの焼き立てピッタア1枚と、ピッタアと相性抜群の生ビール「サッポロ SORACHI 1984」、宮古島ラム酒「MAKUGAN」のカクテル、グラスワインのいずれか1杯、さらにアルコールのお供にぴったりなアンティパストの食べ放題をセットにし、期間・曜日限定にて特別にご用意いたします。

自慢のピッタアは食べやすいローマ風の薄焼きで、シェフが特にお勧めしたい5種を厳選してラインアップしました。定番の「マルゲリータ」のほか、とろける4種のチーズがたっぷりの「ケアトロフォルマッジ」、ベーコンと半熟卵が食べ応え抜群の「ビスマルク」、生ハムを贅沢に使った「プロシュート エ ルーコラ」、冷やしたフロマージュプランと生のイチゴを合わせたデザート風の「ピッタア ドルチェ」の5種からお好きな1種をお選びいただけます。

キリリと冷えた生ビールは、ヒノキやレモングラスを思わせる爽やかな香りが特徴の「サッポロ SORACHI 1984」。濃厚でスパイシーなピッタアと組み合わせることでビールの個性が際立ち、最高のマリアージュを生み出します。宮古島ラム酒「MAKUGAN」は、ほのかな甘みと苦味が心地よいマイルドな味わいで、こちらもチーズなど風味の強い食材との相性が良く、ピッタアとのペアリングにうってつけ。パインアップルやライムを使いスッキリとしたカクテルに仕上げます。ぜひ、喉越しの良いビールやカクテルと旨みたっぷりのピッタアとのコラボレーションをお楽しみください。

食べ放題となる爽やかなアンティパストは「シーフードマリネ ガルシア風」「ファーロ麦のサラダ」「アーティチョークとチェリートマト、アボカドのマリネ」など、イタリアで定番のシンプルな家庭料理にひと手間を加えた、食欲を掻き立てる5品をご用意いたします。

本プランでは、金曜日の夜に限りレストランの一角を即席の“ピッタア工房”とし、生地をこねてソースや具材をのせ、専用オーブンで焼き上げるまでの工程をお客さまに間近でご覧いただけるよう工夫いたしました。シェフの手による成形の様子や、焼き上がりの香ばしく芳醇なチーズの香り、オーブンから出した時のピチピチ、フツフツという音、出来立てならではの口いっぱいに広がるジューシーな旨み、パリッとした生地の食感など、まさに五感に響く臨場感を演出いたします。春の歓送迎会や就職のお祝いなど、グループやご家族で色々なピザをシェアしながら、ホテルならではの居心地の良いおもてなしとともに、贅沢で HAPPY な金曜日をお楽しみください。

<「Happy Friday Pizza Night」概要>

日 時： 2026年2月6日～3月27日の毎週金曜日 17:00～21:00 (L.O.) ※ご予約を承ります

場 所： ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

料 金： 1名さま 3,900円 (サービス料、消費税込)

※お替りピッタア1枚 1,800円、お替りドリンク1杯 800円にて承ります。

内 容： ピッタア5種（マルゲリータ、ケアトロフォルマッジ、ビスマルク、プロシュート エ ルーコラ、ピッタア ドルチェ）よりお好きな1枚 生ビール「サッポロ SORACHI 1984」、宮古島ラム酒「MAKUGAN」のカクテル、グラスワイン（赤/白）の いずれか1杯 アンティパスト＜食べ放題＞

協 賛： サッポロビール株式会社

ご予約・お問い合わせ： 03-3476-3431（「かるめら」直通 10:00～22:00）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/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。

※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一切お断りいたします。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、ご予約時にお申し出ください。個別にご案内いたします。重度の食物アレルギーを発症される可能性がある際はご要望にお応え出来ない場合もございますので予めご了承ください。※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

セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 曹、西澤、上野、

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

【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。外国人ゲストをはじめ、ビジネスの打合わせ、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

営業時間：7:00～23:00 (22:00 L.O.)

お問い合わせ：03-3476-3431 (直通 10:00～22:00)



公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/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。2026年に開業25周年を迎え、様々なアニバーサリーイベントやプロモーションを展開予定。

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>



以上