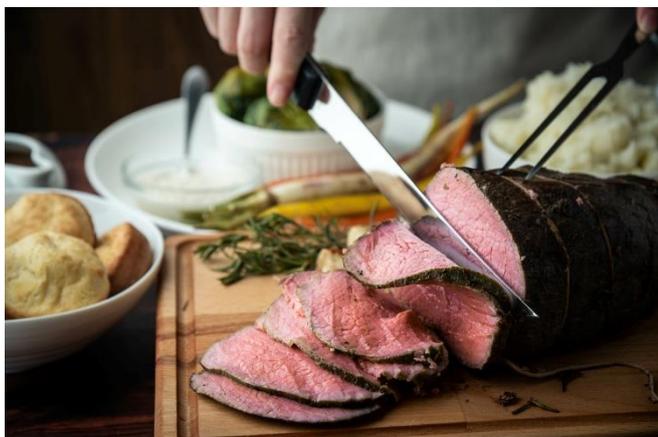


セルリアンタワー東急ホテルで過ごすゴールデンウィーク！ ライブキッチンで楽しむローストビーフや焼きたてピッツアを 家族で味わう期間限定buffet開催

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 吉岡 慎一）のガーデンキッチン「かるめら」（LBF）では、**2026年5月2日（土）～5月6日（水・祝）**にて、ご家族皆さままでお楽しみいただける特別buffet「**ゴールデンウィークbuffet 2026**」を開催いたします。シェフが目の前で仕上げるライブキッチンコーナーをはじめ、彩り豊かな料理とスイーツの数々をご用意し、世代を問わずご満足いただけるひとときをお届けいたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/140077/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派イタリアンのほか、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。

「ゴールデンウィークbuffet 2026」では、ご家族やご友人とともに世代を問わずお楽しみいただける多彩な料理をご用意しております。

ライブキッチンコーナーでは、厳選した牛肉を丁寧に低温調理し、旨みを最大限に引き出した「ローストビーフ マッシュポテト添え」をご提供いたします。絶妙な火入れにより、しっとりとした口当たりと、奥行きのあるジューシーな味わいが広がる上質な一皿に仕上げております。

また、ローマ風の薄焼き生地が特徴の「ピッツア カプリチオーザ」は、軽やかな食感とともに、厳選された具材とチーズのコクが調和した一品です。そのほかにも、「シェフおすすめの Pasta」や「フィルムに包んだアクアパッツァ」といった出来立ての料理もご用意します。目の前で仕上げる臨場感や、シェフおすすめの召し上がり方など、コミュニケーションから生まれるライブ感とともにご堪能ください。

さらに、季節の食材を取り入れた前菜や「バエリア」、「鯛の姿焼き トリュフ風味のアーモンド」などの温製料理もご用意。「甘口カレーライス」や「海老フライ」などのお子さまにも親しみやすいメニューを揃え、ご家族皆さままで安心してお楽しみいただける内容となっております。デザートには、彩り豊かなスイーツの数々を取り揃え、華やかな余韻とともに食事の締めくくりをお楽しみいただけます。

かるめらがお届けする上質なお料理とともに、心満たされるゴールデンウィークのひとときをお過ごしください。



オードブル、サラダ イメージ



お子さまメニュー イメージ

【「ゴールデンウィークbuffet 2026」概要】

期間： 2026年5月2日（土）～5月6日（水・祝）※5月6日はランチのみ開催

時間： ランチ（90分、2部制）

1部 11：30 入店 / 13：00 終了

2部 13：30 入店 / 15：00 終了

ディナー

17：30～19：00 入店（20：30 終了）

場所： ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）

料金： 大人 7,500円 / お子さま（4～12歳） 3,500円

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。 ※写真はすべてイメージです。

※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。

【メニュー内容】

ライブキッチンコーナー

ローストビーフ マッシュポテト添え / シェフおすすめパスタ / ピッツァ カプリチョーザ / フィルムに包んだアクアパッツァ

オードブル、サラダ

ローストチキンとアボカドのサラダ / 生ハムと春の野菜取り合わせ / 魚介のレモン風サラダ / スモークサーモンとポテトサラダ
モツァレラチーズとトマトのマリネ バジル風味 / ライ麦パンのカナッペ（魚マリネ、シュリンプ、ポーク） / ヴァリエーションサラダ

温製料理

バエリア / ガーリックシュリンプ / 鯛の姿焼き トリュフ風味のアーモンド / サーモンのソテー クリーミーなバターソース
骨付き鶏もも肉の照り焼きチキン / ジャンボンハムの香草パン粉焼き マスタード風味
チーズハンバーグステーキ / 季節の野菜と牛タンポトフ / ビーフカレー / カツサンド

お子さまメニュー

甘口カレーライス / フライドポテト / 唐揚げ / 海老フライ / ハンバーグ

デザート

フルーツ盛り合わせ / ガトーフロマージュ / メロンケーキ / フルーツのタルト / ティラミス / フランボワーズのムース
あんみつ ココナッツ風味 / シューパリジャン / パンナコッタ 白ワインのジュレ

【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など、様々なシーンに対応できるよう洋食、和風、デザートなど幅広いメニューラインアップでお客さま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。

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 TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 (オフィス直通)