

## 夏の風物詩「かき氷」を、セルリアンタワー東急ホテルで。 今年新たに登場の「ミックスベリー」や「塩キャラメル」を含む 至極のかき氷 4 種ラインアップ

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、ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）とガーデンキッチン「かるめら」（LBF）にて、夏季限定「かき氷」を販売いたします。毎年定番商品の「宇治抹茶」「マンゴー ココナッツ」に加え、今年は「ミックスベリー」と「塩キャラメル」が登場いたします。



詳細はこちら : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/143071/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルならではの趣向を凝らしたラインアップで毎年多くのお客さまからご好評をいただいている、至極の「かき氷」。今年は、果実の酸味とやさしい甘みが織りなす華やかな「ミックスベリー」と、甘味と塩味が重なり合い後引く美味しさの「塩キャラメル」が新たに登場いたします。その他、毎年ご好評の「宇治抹茶」とトロピカルな「マンゴー ココナッツ」を合わせて計 4 種をラインアップ。素材そのものおいさを感じていただけるよう、甘さを抑えた上品な味わいのシロップがたっぷりと掛かった氷の中には、アイスや、味のアクセントとなるソースが仕込まれています。また、シェフが丁寧に仕上げた別添えの「追いシロップ」付き。たっぷりかけてコク深い味わいを楽しむのももちろん、少量で素材本来の風味を引き立てるのもおすすめです。お好みのバランスを見つけながら、味の変化をぜひご堪能ください。

かき氷は、禅僧であり世界で注目される庭園デザイナーでもある枅野俊明（ますの しゅんみょう）氏が手掛けた日本庭園「閑坐庭（かんざてい）」に面した、ガーデンラウンジ「坐忘」とガーデンキッチン「かるめら」の2か所でご提供いたします。きめ細かく艶やかな庵治石（あじいし）の石段で波を表現し、日本古来の「枯山水」の手法を施した緑豊かな庭園の涼やかな佇まいを眺めながら、贅沢な夏のひと時をごゆっくりお過ごしください。

### 【かき氷 詳細】



#### ① ミックスベリー 2,900 円

甘酸っぱいフランボワーズの芳醇なシロップに練乳を重ねた、華やかなミックスベリーのかき氷。氷の中にはバニラアイスを忍ばせ、仕上げには赤すぐりやブラックベリー、ブルーベリー、フランボワーズを贅沢に使用したミックスベリーのコンフィチュールをたっぷりとしらいました。果実の瑞々しい酸味と上品な甘みをお楽しみください。



## ② 塩キャラメル 2,900 円

甘く香ばしいキャラメルソースを引き締める塩の奥深さを存分にお楽しみいただける一品です。氷の中にはコク深いバニラアイスを閉じ込め、軽やかな生クリームと砕いたシュトロイゼル※1を重ねることで、豊かな食感に仕上げました。

別添えのフランス グランドの塩が、甘みの余韻をより一層引き立てます。

※1 シュトロイゼル：薄力粉、バター、砂糖を混ぜ合わせて作るそばろ状の生地



## ③ 宇治抹茶 2,900 円

ふんわり削った氷に、上質な宇治抹茶を使用したシェフ特製シロップをたっぷりと掛けました。氷の中にはホテルメイドの和三盆アイスが閉じ込められています。トッピングのしっとりとした粒あんや生クリーム、栗の甘露煮、抹茶パウダーなどと組みあわせながら、和素材の繊細な風味と調和を存分にお楽しみください。



## ④ マンゴー ココナツ 2,900 円

鮮やかなビタミンカラーが目を引くトロピカルなかき氷。さっぱりとした甘みが凝縮された自家製マンゴーソースでお召し上がりください。氷の中にはバニラアイスとシェフ特製ココナツミルクソースが仕込まれ、食べ進めるたびにミルクィーでコクのあるテイストに変化します。トッピングのフレッシュマンゴーや生クリームとともに、夏らしい味わいをご堪能いただけます。

### 【かき氷 販売概要】

- 期 間 夏季限定販売の為、予告なく販売を終了する場合がございます
- 場 所 ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF) / ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- 料 金 各 2,900 円  
①「ミックスベリー」 ②「塩キャラメル」 ③「宇治抹茶」 ④「マンゴー ココナツ」
- 時 間 ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) 14:00～23:00 (22:00 L.O.)  
ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF) 14:00～22:00 (21:30 L.O.)

### ■ご予約について

「かるめら」のみ、お電話にてご予約を承ります。

※「坐忘」でのご予約は承っておりません。予めご了承ください。

### ■お問い合わせ

ガーデンキッチン「かるめら」

TEL : 03-3476-3431 (直通)

URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>

ガーデンラウンジ「坐忘」

TEL : 03-3476-3439 (直通)

URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>

※販売期間、内容は仕入れの都合や天候により変更する場合がございます。 ※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。

※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、予めホテルスタッフにお申し付けください。個別にご案内いたします。

### 【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)

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



### 【ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF) 概要】

ロビー正面に位置し、庭園「閑坐庭」の緑を借景に、光溢れる吹き抜けのモダンな雰囲気のラウンジでティータイムや打ち合わせの場所として最適な空間です。飲物やデザートのラインアップも充実しており、季節に合ったおすすめのお茶やオリジナルスイーツの提案も行ってまいります。

席数：88 席

営業時間：10:00～22:00 (21:30 L.O.)

お問い合わせ：03-3476-3439 (直通)

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



### 【枡野俊明 作「閑坐庭」概要】

ロビーラウンジ「坐忘」に閑坐し、庭と心静かに対峙したときに湧き出る豊かな感受性や柔軟な心を取り戻してくれる空間としてデザインされました。石が岸に寄せる波のようにラウンジ内まで入り込み、ロビー中央の黒御影石の蹲(つくばい)と結実。日本の空間作りの特徴である外部空間と内部空間の関係性を高め、その中間領域の充実をはかることに情熱を注いだ作品です。



### 枡野俊明 (ますの しゅんみょう)

曹洞宗 徳雄山 建功寺 住職

庭園デザイナー(日本造園設計代表)

多摩美術大学 名誉教授



大学卒業後、大本山總持寺にて修行、禅の庭の創作活動を続け、国内外さまざまな大学や美術館等で講演を行う。庭園デザイナーとして芸術選奨文部大臣新人賞を初めて受賞。ほか、外務大臣表彰、カナダ政府やドイツ連邦共和国より受賞歴をもつ。2006年に「ニューズウィーク日本版」で「世界が尊敬する日本人 100人」に選出される。当ホテルの庭園「閑坐庭」をはじめ、在日カナダ大使館やベルリン日本庭園、ベルゲン大学新校舎庭園などがある。執筆家としても活躍中で、主な著書に「禅 シンプル生活のすすめ」(三笠書房)、「美しい人をつくる『所作』の基本」(幻冬舎)など多数。近年では『禅の庭 IV 枡野俊明作品集 2018-2023』を刊行するなど、禅文化と空間美学を国内外へ発信し続けている。

## 【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）※現在改装工事中客室含む  
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)