

渋谷で楽しむ“7種のカレーを食べ比べ” 暑い夏に食欲を刺激する「かるめら カレーbuffet 2026」を セルリアンタワー東急ホテルで開催

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8月8日（土）～8月11日（火・祝）及び8月15日（土）・8月16日（日）**にて、「**かるめら カレーbuffet 2026**」を開催いたします。彩り豊かな夏野菜を使用した新登場の「夏野菜スープカレー」をはじめ、ライブキッチンで出来たてを楽しめる「ハンバーグカレー」など、全7種類のカレーをご用意します。人気のローストビーフや焼き立てピッツァ、オードブル、デザートとともに、夏ならではの美味しさをご堪能ください。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/143921/index.html>

毎年かるめらの夏を彩る「カレーbuffet」。今年は**個性豊かな7種のカレー**をご用意いたします。中でもおすすめは、**今年初登場の「夏野菜スープカレー」**。トマト、ナス、ズッキーニ、トウモロコシなど彩り豊かな夏野菜を使用し、スパイスの香りと野菜の旨みが調和した夏にぴったりの一品です。さらに、ライブキッチンでは、鉄板で香ばしく焼き上げたジューシーなハンバーグに、トマトベースのカレーを合わせた「**ハンバーグカレー**」を**出来たて**でご提供。熱々ならではの香ばしさと、肉の旨みが引き立つ贅沢な味わいをご堪能いただけます。また、「豚肉のカツレツ」や「グリルチキン」、「温度卵」などをトッピングして、お好みに合わせて自分だけのオリジナルカレーをお楽しみいただくのも魅力です。「バターチキンカレー」や「シュリンプカレー」、「グリーンカレー」など、それぞれ異なる味わいを食べ比べながら、お気に入りの一皿を見つけてみてはいかがでしょうか。他にも、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魅力の「国産牛のローストビーフ」や軽やかな食感とともにシェフおすすめの具材とチーズのコクが調和した焼き立ての「ピッツァ カプリチョーザ」といったかるめら人気メニュー、カレーと相性抜群のオードブルやデザートの数々も取り揃えました。暑い季節でも食欲をそそるスパイスの魅力と多彩な料理の数々を、この機会にぜひご満喫ください。



国産牛のローストビーフ イメージ



焼き立て「ピッツァ カプリチョーザ」イメージ

【「かるめら カレーbuffe 2026」概要】

期 間： 2026年8月8日（土）～ 8月11日（火・祝）及び 8月15日（土）・8月16日（日）

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 6,500円 / お子様（4～12歳）3,000円 / 3歳以下無料

オプション アルコールフリーフロ-90分 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】

カレー

・夏野菜スープカレー <辛さレベル 3>

今年初登場！夏野菜を贅沢に使用した季節感あふれるカレーです。

・シュリンプカレー <辛さレベル 1>

海老の旨みを存分に引き出したマイルドなカレーです。

・グリーンカレー <辛さレベル 4>

ハーブの香りとココナツミルクのまろやかさにすっきりとした辛さが広がります。

・かるめらビーフカレー <辛さレベル 2>

開業以来お客さまに愛され続けているかるめら伝統カレー。
じっくり煮込んだ牛肉の旨みと奥深いコクが特徴です。

・バターチキンカレー <辛さレベル 2>

バターの旨みとトマトの酸味が魅力的です。

・キーマカレー <辛さレベル 2>

たっぷりのひき肉とスパイスのコクが豊かな食べ応えのある一品です。

ライブキッチンコーナー

ハンバーグカレー <辛さレベル 3>

目の前で焼き上げたハンバーグにカレーをかけて仕上げる臨場感あふれる一品です。

ライブキッチンコーナー

国産牛のローストビーフ / ビリヤニ / ピッツァ カプリチョーザ

オードブル、サラダ

魚介とセロリのレモンマリネ / ラタトゥイユ / 白身魚の南蛮漬け / 鶏むね肉のコブサラダ / ヨーグルトとキュウリのライタ / トウモロコシのクリームスープ（冷製） / マンゴーラッシー / ヴァリエーションサラダ

温製料理

豚肉カツレツ / グリルチキン 季節の野菜添え / メカジキのソテー 酸味の効いたトマトソース / 白身魚のスチーム ハーブ香るオリーブオイル

パン、ライス 等

パン 2種 / パスマティーレモンライス / 白米 / 温度卵

デザート

メロンのショートケーキ / マンゴームース / カッサータ / アナナスオレンジ / タルトシトロン / 抹茶みつ豆 / フロマージュのムース

ドリンク

ソフトドリンク各種

【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) ※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)