

**渋谷で家族の笑顔あふれる秋の思い出づくり！
セルリアンタワー東急ホテル「かるめら」 シルバーウィーク限定buffetを初開催！！
出来立てローストビーフや生搾りモンブランを堪能**

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 9 月 19 日（土）～9 月 23 日（水・祝）**の期間、お子さまからご年配の方まで、ご家族三代代でお楽しみいただける「**かるめらシルバーウィーク buffet**」を初開催いたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/144475/index.html>

彩り豊かな料理やスイーツに加え、ライブキッチンではシェフが目の前で仕上げるメニューをご用意。出来立てならではの香りや音、ライブ感あふれる演出とともに、五感で味わう特別なひとときをお届けいたします。ご家族やご友人とのお集まりはもちろん、敬老の日のお祝いに親子三代代でのお食事にも、笑顔あふれる秋の思い出づくりをお楽しみください。

■ 国産牛の旨みを引き出した「ローストビーフ マッシュポテト添え」



国産牛をじっくりと低温調理し、しっとりやわらかな食感と凝縮された旨みを引き出したローストビーフ。

シェフが目の前で切り分け、一皿ずつご提供いたします。

丁寧に裏ごしした、なめらかで口どけの良いマッシュポテトが、ローストビーフの豊かな旨みをより一層引き立てます。

■ ピッツァ専用オーブンで焼き上げる「ピッツァ カプリチョーザ」



ピッツァ専用オーブンで香ばしく焼き上げるローマ風の薄焼きピッツァ。軽やかな食感の生地、バジルやモッツァレラチーズ、ベーコン、海老など彩り豊かな具材をのせて焼き上げ、素材の旨みとチーズのコクが織りなす、焼きたてならではの味わいをご堪能いただけます。

■ 目の前で仕上げる「生絞りモンブラン」



バニラアイスの上に栗のペーストをたっぷり絞り、一つひとつ目の前で丁寧に仕上げるおすすめのライブデザート。出来立てならではの栗の豊かな風味となめらかな口どけをお楽しみいただける、食後を華やかに彩る一品です。

そのほか、季節の食材を取り入れた前菜をはじめ、甘酸っぱいリンゴのソースで味わう「**豚肉のロースト 生姜風味**」、キャセロールで炊き上げた香り豊かな「**松茸と栗の炊き込みご飯**」など、秋の味覚を取り入れた温製料理もご用意しております。また、「**甘口カレーライス**」や「**海老フライ**」など、お子さまにも親しみやすいメニューを取り揃え、ご家族皆さままで安心して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、心満たされるシルバーウィークのひとつきをお過ごしください。

【メニュー内容】

ライブキッチンコーナー

国産牛のローストビーフ マッシュポテト添え / ポルチーニのパスタ / ピッツァ カプリチョーザ / オニオングラタンスープ / 生絞りモンブラン

オードブル、サラダ

スモークサーモンと蕪のサラダ仕立て 柚子風味 / 焼き茄子のマリネ バルサミコのドレッシング / ブランダーのブルスケッタ
魚貝類とクスクスのサラダ / パテ・ド・カンパニユ キノコのヴィネグレット / 生ハムとマスカルポーネで和えた季節のフルーツ
鴨胸肉、オレンジ、ルッコラのサラダ / ヴァリエーションサラダ / マリネ 3 種

温製料理

温かい根菜類のマリネ トリュフ風味 / 香ばしく焼き上げた鰯と季節野菜のオーブン焼き
白身魚の海藻ピカタ焼き フレッシュトマトのコンディメント / ガーリックシュリンプ / サーモンのソテー レモンバターソース
骨付き鶏もも肉のコンフィ レンズ豆の煮込みとマスタード添え / 豚肉のロースト生姜風味 甘酸っぱいリンゴのソース
牛肉の赤ワイン煮込み / キャセロールで炊き上げた松茸と栗の炊き込みご飯

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 / ノワゼットシトロン / ガトーフリュイ
タルトフリュイ / ほうじ茶のブランマンジェ / レザンのジュレ

【かるめらシルバーウィークブッフェ 概要】

期 間：2026 年 9 月 19 日（土）～9 月 23 日（水・祝）

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 / 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

お問い合わせ・ご予約：TEL：03-3476-3431（直通／10:00～22:00）

オンライン予約：

https://www.tablecheck.com/ceruleantower-caramelo/reserve?menu_lists=6a6863afa3f25c71032bbe84

※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。※写真はすべてイメージです。

※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。

【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に洋食、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、美しい眺望を楽しめる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 曹、西澤、上野

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