

新春を寿ぐ 10 台 限定の特別なおせち。 日仏両国より勲章受章の名誉総料理長 福田順彦 監修 「和洋中スイーツ プレミアム五段重」の予約受付を開始!

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、2027 年の新春を寿ぐお祝い重「和洋中スイーツ プレミアム五段重」を、10 台 限定で販売いたします。1 台 170,000 円（配送料、消費税込）にて、ホテルより 90 分圏内のご自宅まで、ホテルスタッフがお届けします。ご予約は 2026 年 9 月 16 日（水）より開始いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/146323/index.html>

毎年ご好評をいただいている、セルリアンタワー東急ホテルの「お祝い重」。今年も新年を祝うにふさわしい華やかな内容で、10 台 限定にて販売いたします。トリュフ、キャビアをはじめ、伊勢海老、フカヒレ、鮑、オマール海老などの豪華な食材を贅沢な五段重ねでご用意いたします。監修したのは、今春、フランス農事功労章の最高位「コマンドゥール章」を、また、「令和八年春の黄綬褒章」を受章し、日仏両国から高い評価を受け日本におけるフランス料理界を牽引してきた名誉総料理長 福田順彦。ホテルの総力を結集した 45 品にも及ぶ「和・洋・中・スイーツ」を、食材の選定から調理法、味付け、盛り付けまで、至高の調和と美しさを突き詰め、完成させました。

一段ごとに広がる、美食の世界

壹の重は、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」調理長 鶴田敬と、料亭「セルリアンタワー数寄屋」を取り仕切る菅野譲治、二人の手による王道の日本料理。海の幸、山の幸をぎっしりと詰め込み、ふたを開けた瞬間の華やいだ新年の慶びを表現しました。貳の重は、名誉総料理長 福田順彦と、福田より総料理長職を継承した永妻信人がご用意する華やかなフランス料理。上質な食材をプロフェッショナルの技で調理した、ハレの日にあふさわしいおもてなし料理をお楽しみください。参の重は、陳建太郎氏率いる四川飯店グループ「szechwan restaurant 陳」より、若き才能を発掘する日本最大級のコンペティション「RED U-35」でグランプリを受賞した、料理長 井上和豊が四川料理ならではのテクニックを施した中国料理をお届けいたします。与の重は、フランスの新年の風物詩でもある「ガレット デ ロワ」など、製菓・製パン部門を束ねる三沢徳明と、名パティシエの薫陶を受けた磯谷卓哉が丹精込めて仕込んだスイーツが並びます。さらにその下には、各重を担当したシェフからの贈り物をひとつずつ組み合わせ「四合わせ（しあわせ）＝幸せ」とした伍の重が控えます。

真心を込めて、ご自宅までお届け

器には、1809（文化 6）年創業の老舗、加賀「北市漆器店」より、山中漆器で仕立てられた美しい朱金市松模様の重箱をご用意いたしました。各段の中子を取り出し食卓に広げれば、ゴージャスなパーティーさながらの華やかさを演出できます。贅沢な食材を多彩な調理法で盛り合わせたセルリアンタワー東急ホテルならではの「お祝い重」。総重量約 7.4kg の五段重は、ホテルスタッフが真心とともにご自宅までお届けに上がります。ご家族で福を分け合い、めでたさを幾重にも重ねる五段重で、和やかな新年をお迎えください。

※仕入れの都合により、メニューが変更になる場合がございます。 ※写真はすべてイメージです。

※表示の料金はテイクアウト商品につき消費税 8%を含む総額表示となります。

【 商品詳細 】

■ 巻の重 日本料理



「上段左マス」

- 小鯛香酢漬 酢橘 めで“鯛”を香酢で漬けてさっぱりと仕上げました。笹の香りが爽やかな一品です。
- 車海老芝煮 紅白模様が美しい車海老を、生姜を効かせた薄味の煮汁であっさり仕上げました。
- 日の出サーモン スモークサーモンを大根の酢漬けで巻き、日の出に見立てています。
初日の出とともにやってくる“歳神様”に 1 年の豊作と幸せを祈願して。
- 鰻昆布巻 「二親（にしん）」の語呂合わせから子孫繁栄の願いが込められ縁起物とされているニシン。
昆布で巻き、コクが出るよう黒砂糖で煮てあります。
- 黒豆松菜 長寿の象徴である松と、柔らかく煮込んだ黒豆を組み合わせた縁起物。
黒く日焼けするほどマメに、勤勉に働けるようにとの願いが込められています。
- 紅白蒲鉾 半円型が初日の出を連想させるほか、赤が「魔除け」白が「清浄」を意味する縁起物です。

「上段右マス」

- 鰻巻き玉子 鰻の蒲焼を入れた出汁巻玉子。玉子焼きの黄色が黄金に繋がることから、金運アップの縁起物とされています。
- 真名鰹西京焼き 高級魚で知られる真名鰹を、甘酒を入れた味噌に漬け込み焼き上げました。
- 太刀魚結び焼 太刀魚を編み込み、柚子風味の柚庵焼にしています。
長い＝永いを連想させる見た目からお正月には欠かせない縁起の良い食材です。
- 黒豆松菜 / 梅人参 / 手毬麩

「下段左マス」

- 鯛の子旨煮 鯛の子を生姜とともに炊き上げました。
- 慈姑旨煮 大きな目が出ることから出世を願う気持ちが込められています。
- 鯛さや / 梅人参 / 筍 / 椎茸

「下段右マス」

- 穴子鳴門巻 穴子を鳴門状に巻き柔らかく煮込みました。
鳴門は、模様が「熨斗（のし）」に見えることから縁起が良いとされています。
- 蛸柔らか煮 「多幸」の語呂合わせから縁起物とされ、おせちに欠かせない食材。時間をかけ柔らかく仕上げました。
- 紫芋と栗の金団 紫と金のコントラストが華やかな金団。富や金運を得るとされるおせちの定番料理です。
- 塩いくら 「子宝に恵まれるように」という願いが込められた、子孫繁栄の象徴です。
- 唐墨 ぼら子を焼酎に漬け込み干して作った珍味は、金の市松模様の包みの中に。
- 黒豆松菜 / 梅人参

■ 弐の重 フランス料理



「上段左マス」

Ormeau Ezo cuit à la vapeur avec salade de quinoa

蝦夷鮑の昆布酒蒸し キヌアのサラダと共に

蝦夷鮑を昆布と共に柔らかく酒蒸しにしました。

栄養価の高いスーパーフード、キヌアのサラダを付け合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げた一品です。

「上段右マス」

Rôti de bœuf, sauce raifort à la japonaise

和牛ローストビーフ ジャポネソース レフォール風味

国産和牛肉を香ばしく、じっくり焼き上げたセルリアンタワー東急ホテルのスペシャルティ。

ローストビーフと相性抜群の西洋わさび“レフォール”風味のソースは別添えでお届けいたします。

「下段左マス」

Pâté en croûte

七谷鴨のパテアンクルート

シャルキュトリー※の王様であるパテアンクルート。

クルート（生地）をしっかり焼き上げながら、ファルス（詰め物）はしっとりとした食感に仕上げるなど、高度な調理技術を求められる料理です。世界大会優勝者を輩出しその技術を継承している当ホテルならではの、世界レベルのクオリティをお楽しみください。

※シャルキュトリー＝仏語。食肉加工品全般を総称。

「下段右マス」

Charlotte de crabe “TARABA” et mousse d’oursin

タラバ蟹と雲丹のムースのシャルロット マジョラム風味

タラバ蟹に雲丹のムースを詰め込んだ贅沢な一品。

マジョラム（ハーブ）の香りとともに、海の幸の恵みをご堪能ください。

■ 参の重 中国料理



「上段左マス」

XO 醬龍蝦 - 伊勢海老の XO 醬炒め -

伊勢海老を贅沢に使い、海鮮の旨みたっぷりの自家製 XO 醬で調理しました。

長寿を象徴するお正月らしい食材で、新年に華やきを添えます。

「上段右マス」

五香煙鰯魚 - ブリの香辛料旨煮 -

高温で揚げたブリを八角（はっかく）、桂皮（けいひ）など、数種類の香辛料を使用して甘露煮のように仕上げました。

「下段左マス」

樟茶鴨脯 - 四川の伝統料理 スモークダック -

ジャスミン茶葉を使い、ヒバの葉で香り高くスモークしたダックロースをしっとりとジューシーに加熱しました。

天府牛肉 - 牛スネ肉の花椒塩漬け -

天府の国※“四川”ならではの花椒と岩塩を丁寧にもみ込んだ牛肉料理です。

※天府の国＝土地が肥沃で物産が豊富な地方のこと。中国では一般に四川省を指す。

「下段右マス」

紹興酒魚子 - 数の子の紹興酒漬け -

北京の外務省である外交部や、200 カ国以上の中国大使館、領事館でも提供されている紹興酒「古越龍山陳年（こえつりゅうざん・ちんねん）8 年」を、数の子の楽しい食感と合わせました。

花椒沙丁魚 - ちりめん山椒 -

和歌山県産の実山椒をたっぷり使用して、ちりめんじゃこを甘辛く炊き上げました。

紅白老壇子 - 大根と人参の四川ピクルス-

大根と人参の漬け物に、“吉慶”という中国ではお祝いを表す形に包丁飾りを施しました。

滷扇貝 - ホタテの秘伝のルースイ（滷水）煮込み -

陳皮（ちんぴ。ミカンの皮）、丁香（ちょうこう。丁子ともいう。クローブ）など数種類の香辛料を使い、年々、継ぎ足して作る煮汁“秘伝のルースイ（滷水）”で、ホタテをツヤ良く煮込みました。

ゴマ油の香りが食欲をそそる逸品です。

■ 与の重 スイーツ



「上段左マス」

Macaron - 紅白マカロン -

紅白で彩られたマカロンにフランボワーズクリームを挟みました。

Muscadin - ムスカディン -

ナツメグの形を模した、フランス伝統のチョコレート菓子です。

Bonbon chocolat de SAKURA - 桜のボンボンショコラ -

桜の風味をチョコレートで閉じ込めた、口どけ滑らかなショコラです。

「上段右マス」

Gâteau au chocolat de TSUJIRI MATCHA - 辻利抹茶のガトーショコラ -

京都の老舗「辻利抹茶」とのコラボレーション。

最高級の抹茶を贅沢に使った香り高いガトーショコラです。サクランポリキュールの効いたクリームとともにお召し上がりください。

「下段左マス」

Galette des Rois - ガレット デ ロワ -

新年の集まりに欠かせないフランスの伝統菓子で、家族や友人達と大勢で切り分けて楽しむ慣わしがあります。

本場フランスでは、「フェーブ」と呼ばれる小さな陶器製のおもちゃなどを入れ、切り分けた中に「フェーブ」が入っていた人は「王さま」（女王さま）となり、1年間幸福が続くと言われています。

「フェーブ」は別添えでお付けいたします。

琥珀糖（梅酒と大納言 / 桜）

グラニュー糖を寒天で煮詰めたかわいらしい和菓子。梅酒や桜の風味がほんのりと口の中に広がります。

「下段右マス」

Raisins secs - 枝付きレーズン -

濃厚でフルーティーな枝付きレーズン。フロマージュと合わせてお楽しみください。

Comté - コンテ -

フランス・ジュラ山脈の一帯で、雪深く大変厳しい冬を乗り越えるために長期保存を目的として作られ始めた、牛乳から作られるフロマージュ。水分が少ないため旨味が濃縮しており、風味もコクも濃厚です。

Mimolette - ミモレット -

フランス北部・フランドル地方を原産地とする、オレンジ色のフロマージュ。

ハードタイプで噛み応えがあり、熟成するとカラスミにも例えられるほど旨味が増します。日本酒とのマリアージュがおすすめです。

Brée de Meaux - ブリー ド モー -

フランス ブリー地方で生まれた白カビタイプのフロマージュ。

クセや独特の臭いが少なく食べやすいのが特徴です。

■ 伍の重 シェフからの4つの贈り物 “ 四合わせ（幸せ） ”



「上段左マス」 赤飯と金目鯛

紅白の水引をほどこしていただく、ささげ豆で色付けて蒸し上げたお赤飯が現れます。贅沢に金目鯛を添えました。

「上段右マス」 *Quiche à la truffe* - トリュフのキッシュ -

トリュフを贅沢に使い、風味豊かなキッシュに焼き上げました。

Bonbon chocolat de pistache - ピスタチオのボンボンショコラ -

香ばしくコク豊かなピスタチオガナッシュをチョコレートで閉じ込めました。

Bonbon chocolat de YUZU & Noisette - 柚子のボンボンショコラ -

柚子の風味を楽しめる、和洋が融合したショコラ。

「下段左マス」 红烧通天翅 - フカヒレの姿煮込み -

コラーゲン豊富なフカヒレを、四川飯店伝統の技術で濃厚な醤油味で煮込みました。器ごと温めてお召し上がりください。

「下段右マス」 *Homard à la vapeur parfumée à l'orange, jus de crustacé*

- オレンジ香るオマール海老のヴァプール ジュ ド クリュスタッセ キャビア添え -

オマール海老を旨味たっぷりのソースで纏い、カリフラワーやオレンジを合わせました。たっぷりのキャビアと共に召し上がりいただき、お正月ならではのゴージャスな共演をお楽しみください。

【「和洋中スイーツ プレミアム五段重」販売概要】

- 予約期間 2026 年 12 月 15 日（火）まで
- お渡し日 2026 年 12 月 31 日（木）13:00～19:00 のご希望のお時間
- 料金 1 台 170,000 円（配送料・消費税込）※事前予約・入金制
- 販売数 10 台
- サイズ・重量 19.5 cm×19.5 cm×32 cm 約 7.4 kg（目安 4～6 名さま）
- ご予約・お問い合わせ 宴会予約サロンで承ります
TEL：03-3476-3524（11:00～19:00）
Eメール：cerulean.bo@tokyuhotels.co.jp

- 精算方法 ご来館、銀行振込 またはインターネットでのクレジットカード決済 ※詳細は、ご予約時にご案内いたします。
- デリバリー範囲 ホテルより公共交通機関利用にて 90分圏内。※ホテルスタッフがお届けいたします。

※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。

※ご予約のお取り消しは 11 月 30 日（月）まで承ります。以降は 100%のキャンセル料を申し受けます。



【 店舗紹介 】

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)

四季折々の日本の美味を、心を込めて一皿一皿ご提供いたします。
素材の持ち味を活かした会席料理、目の前のサテライトキッチンから提供される揚げたての天婦羅をはじめ、釜炊きご飯の朝食や和風のアフタヌーンティーなどもお楽しみいただけます。



料亭「セルリアンタワー数寄屋」(B2F)

広間（30 畳）、次の間（12 畳）、茶室（6 畳）から成る、伝統的な数寄屋造り。
昼夜ともに 1 日 1 組限定・完全予約制で、静けさに包まれながら和の風雅と会席料理の真髄をご堪能いただけます。
一期一会のひとときを、心を尽くしてお迎えいたします。



タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)

地上 150m、最上階 40 階に構えるメインダイニング。
昼は陽光あふれる空間で、夜は眼下にきらめく夜景に包まれて、シェフが織りなす独創的なプロヴァンス料理を心ゆくまでお楽しみください。
特別なご商談から、大切な方との記念日まで、スタッフが心を込めて演出いたします。



中国料理「szechwan restaurant 陳」(2F)

オーナーシェフ 陳建太郎の名前を冠した中国料理店。
本格的な四川料理はもとより、料理長 井上和豊の斬新なアイデアを織りまぜた当店ならではの味をお楽しみいただけます。お一人さまからグループまで気軽に立ち寄れるカジュアルでゆったりとした店内で、モダンで革新的な四川料理をご堪能ください。



「ペストリーショップ」(LBF)

創意あふれるペストリー・ベーカリーシェフたちが心をこめて作り上げた、四季折々のスイーツ、パン、焼菓子などを取り揃え、ロビー階のショーケースに彩りよく並べました。
お気軽にお立ち寄りください。



【シェフ プロフィール】

セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長
福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA



2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。

以来、食に関する総合プロデューサーとして全館を統括し、豊かな感性で紡ぎ出すアグレッシブで情熱的な料理で多くの顧客を魅了し続けてきた。

近年においては、多彩な食文化の普及・発展への寄与に加え、国際的に通用する料理人の育成、さらには次代を担う子どもたちへの食育活動にも尽力。その功績が高く評価され、日仏両国より卓越した評価を受けている。

現在も、日々厨房に立ち美食でゲストに笑顔を届けるかたわら、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活動をしている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長、国際副会長に就任

2019年 株式会社東急ホテルズ（現 東急ホテルズ&リゾーツ株式会社）総料理長に就任

2021年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長に就任

2022年 株式会社東急ホテルズ（現 東急ホテルズ&リゾーツ株式会社）専務執行役員に就任

2024年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」名誉会長に就任（国際副会長は継続）

2025年 「日本米粉協会」会長に就任

セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長に就任 現在に至る

このほか、「日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 日本本部」プロフェッショナル理事、「一般社団法人日本食文化会議」顧問も務める。

【受賞歴】

2018年 フランス共和国政府より「農事功労章オフィシエ」受章

2019年 厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章

2021年 一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章

2024年 「調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」受彰

2025年 フランス共和国大統領より「フランス共和国 国家功労勲章シュヴァリエ」受章

2026年 フランス共和国政府より、農事功労章の最高位「コマンドゥール」受章

2026年 厚生労働大臣より「令和8年春の黄綬褒章」受章

セルリアンタワー東急ホテル 総料理長
永妻 信人 Nobuto NAGATSUMA

1970年11月、愛知県出身。

名古屋調理師専門学校卒業後、1989年、名古屋東急ホテル入社。

その後1994年に渡仏し、ボルドー2つ星レストランを皮切りに2年間修業。帰国後は都内の有名店にてスーシェフを務める。

2002年、セルリアンタワー東急ホテル入社後も度々渡仏し、パリ3つ星レストラン「エピキュール」、ブルゴーニュ3つ星レストラン「ラ・コート・サン・ジャック」などで研鑽を積む。

セルリアンタワー東急ホテル内の様々な調理セクションの経験後、2009年に「クーカーニョ」シェフ、2018年渋谷ストリームエクセルホテル東急初代料理長、2021年横浜ベイホテル東急を経て、2023年白馬東急ホテル料理長に就任。2025年セルリアンタワー東急ホテル総料理長職を福田より継承。

「料理は記憶に残る芸術」との言葉を胸に、恩師でもある名誉総料理長福田の指導を仰ぎながらお客さまが心満たされるひととき、“美味しさのその先”をご提供できるよう心に残る一皿を創り続けている。



鶴田 敬 Takashi TSURUTA

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」 / 料亭「セルリアンタワー数寄屋」 調理長

1972年、東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。おいしいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。

高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の名店を巡り修行を積む。

その後、東京に拠点を移し「なだ万」で研鑽を重ね、2010年、ザ・キャピトルホテル 東急開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021年3月、セルリアンタワー東急ホテル 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長に就任。

同年6月、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」調理長に就任。

「温故知新」の精神で、先人の築いてきた日本料理の伝統と時代に合った進化の融合を日々追求。おもてなしの心を季節の皿に込め、お客さまに喜んでいただくことを確たる信念としている。



井上 和豊 Kazutoyo INOUE

中国料理「szechwan restaurant 陳」料理長

1981年、秋田県出身。

岩手県の調理師専門学校卒業後、2001年、四川飯店に就職。その年に開業した系列店「szechwan restaurant 陳」渋谷店のオープニングスタッフとして厨房に立ち、副料理長を経て、2017年に料理長に就任。

現在では、調理師学校や短期大学での講師、コンクールの審査員を務めるほか、日本各地の生産者や行政の方と手を組み、美味しい日本の食材を活かした中国料理を提案している。

2003年、「第4回青年調理士のための全日本中国料理コンクール デザート部門」銅賞、

2004年、2016年にも同コンクールにおいて金賞、農林水産大臣賞を受賞するなど、数々のコンクールで入賞。

2016年には、新時代の若き才能を発掘する、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」にて、グランプリ「レッドエッグ」を受賞。



三沢 徳明 Noriaki MISAWA

ベーカリーシェフ

東京の製菓学校を卒業し、ブーランジェ（パン職人）を志し、製パンの世界に入る。

卒業後はベーカリー店での勤務後、2001年セルリアンタワー東急ホテル入社。

フランスでの修行を経てベーカリーシェフに就任。

北海道出身で、故郷の広大な大地と自然に育まれた自由で大胆な感性が日々のパン作りのベースとなっている。

「パンは生きているもの。毎日素材そのものとの対話しながら捏ねて、成型してベストなタイミングで焼き上げることを意識しています。生きている物だからこそ毎日同じパンでも焼きあがりに変化がでます。納得できるものだけ、店頭にお出ししております」とこだわりを語る。

作り上げるパンは活き活きとしていて食べた人が幸せになるあたたかさ、ファンも多数。



【 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、美しい眺望を望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 388 室（収容人数 776 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）

以 上