

報道関係各位

2015年9月30日

**「かるめら」シェフ達の想いをこめた一皿をご用意。10月のメニューを発表！
「こだわりダイニング～シェフズディナー～」
月替わりでご用意する創作料理をコース仕立てでお楽しみいただけます。**

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)のガーデンキッチン「かるめら」では、それぞれのシェフのこだわりをコースに仕立ててお楽しみいただく「こだわりダイニング～シェフズディナー～」をご提供しております。月替わりでご用意するディナーメニューで、1名さま 3,500円(サービス料・消費税込み)、提供時間は17:00～22:00(L.O.)で販売しております。



ガーデンキッチン「かるめら」
高野 英二



「こだわりダイニング～シェフズディナー～」は「かるめら」に所属する若手シェフから技とアイデアが蓄積されたベテランシェフまでが登場し、月替わりでおおすすめ料理をご提案している企画です。その時季に旬を迎える素材を用いながら、シェフ各々のアイデアや創意工夫やテクニックを盛り込んでコースにすることをテーマにしております。2015年4月から開始、これまで3人のシェフをフィーチャーしてまいりました。4人目となる10月は「かるめら」キッチンの要として腕をふるっている高野英二が満を持して登場、和のエッセンスを取り入れながら彩る創作料理をご提供いたします。おおすすめのメインディッシュを含めた3皿に、コーヒーまたは紅茶をつけたコーススタイルをご用意いたします。メニューの詳細を次ページにとりまとめましたので、ご参照ください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、水野 川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 西澤 y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

【10月のこだわりダイニング～シェフズディナー～】企画概要

- 期 日：2015年10月1日（木）～10月31日（土）まで
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料 金：1名さま 3,500円（サービス料・消費税込）
- 時 間：ディナータイム 17:00～22:00
- 内 容：高野英二の洋と和の創作（3皿仕立てコース）＋コーヒーまたは紅茶付

<ご予約・お問い合わせ>

TEL 03-3476-3431（かるめら）<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>

インターネット予約

<https://asp.hotel-story.ne.jp/restaurant/RST20010.asp?hcod1=25410&hcod2=001&direction=3&pln=03044>

<10月> 高野 英二 洋と和の創作

和のエッセンスを随所に取り入れながら、洋食の手法を用いて仕立てた創作コース。世界各国の美味しいものを提供する「かるめら」のコンセプトに基づいて一品一品、和と洋のクロスオーバーを感じることができるコースに仕立てました。海の幸を洋風のソースでお楽しみいただく前菜プレートに始まり、蟹の真丈を湯葉で巻き、塩麴などの食材とともに味わっていただける一皿が加わり、続いて、メインディッシュにはフランス料理の「煮込み料理」を味噌で調味し、九条ねぎとファールオ麦で洋と和のアクセントをプラスいたしました。ホテルを訪れる外国人ゲストに、世界でも注目されている日本の食文化に親しんでいただきたいという思いから、また日本のゲストには日頃親しんでいる素材や料理を新感覚でお楽しみいただきたいという願いをこめてお作りいたしました。



【メニュー詳細】

- ・鯖の炙り・鮪・サーモン・2色のソース いくらの醤油漬けを添えて
- ・湯葉を纏ったズワイ蟹の真丈 蕪のすり流し 塩麴の餡をかけて
- ・味噌仕立てにした国産牛頬肉の煮込み ファールオ麦、九条葱のアクセント
- ・コーヒーまたは紅茶

高野 英二 Eiji Takano

セルリアンタワー東急ホテル ガーデンキッチン「かるめら」チーフ

1970年、東京生まれ。小学生の頃、当時近所に住んでいたおじさまが作ってくれた料理の美味しさに感銘し、「将来は料理人になりたい」という夢を思い描くようになる。グループの都内ホテルに配属後、セルリアンタワー東急ホテルに着任。首都圏でのホテル勤務経験から、同じ東京都内でもエリアやそのホテルの特性が異なることでお客さまのご要望も多岐に渡ることを体感。「料理は常に召し上がっていただく方のシチュエーションや気持ちが大切」ということをモットーにしている。料理人として「お皿がきれいになって返ってくるのが何よりも嬉しい」語り、休日にはレストラン視察などをし、日々メニュー考案のための情報収集につとめている。



【ガーデンキッチン「かるめら」】LBF **ご予約・お問い合わせ 03-3476-3431（直通）03-3476-3000（代表）**

営業時間 6:30～24:00（23:00 L.O.）席数 135席 個室1室（6～10名さま）定休日 無休

「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種多様なゲストをお迎える「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、ショッピングの合間に訪れる女性ゲスト、ビジネスの打ち合わせなどさまざまなシーンに対応できるよう洋食、中華、和風、デザート類など幅広いメニューラインナップでお客さまをお迎えしています。

