

この冬新作の“マッサマンカレー”もラインナップ！デザートもbuffeスタイルで 「冬のカレーフェスタ 2015」開催

12 月 19 日(土)より 5 日間限定。ガーデンキッチン「かるめら」にて

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、カレーをbuffeスタイルでお楽しみいただける「冬のカレーフェスタ」を開催いたします。期間は2015年12月19日(土)～12月23日(水・祝)の5日間限定、いずれもランチタイム(12:00～14:30(L.O.))で、大人1名さま3,500円、(*グランエイジ、お子さま料金の設定有り)にて販売いたします。5種類のカレーのほかにも、お子さま用の甘口カレー、サラダ・切り出し料理・デザートbuffe・ジュース各種を取り揃えて提供いたします。



<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>

ゴールデンウィークや夏休みのファミリー企画として開催している当ホテルの「カレーフェスタ」を、今回は少し早めのクリスマスの時期に開催いたします。小さなお子さまから大人まで馴染みのあるメニューである「カレー」を、ガーデンキッチン「かるめら」のシェフによる趣向を凝らしたアレンジにてお届けいたします。ご用意するカレーのラインナップは、タイの“ご当地カレー”として注目されている「マッサマンカレー」が新登場の他、「ビスカカレー」や「ビーフカレー」などこれまでの開催した中で人気のあったメニューを含め全5種類の大人向けのカレーをご用意いたします。お子さま向けには甘口のカレーをプレートにてご用意いたします。カレーにあわせてお楽しみいただくトッピングも充実。目の前で切り出しをする「ローストチキン」のほか、豆乳でお作りした「フォー」のバリエーションの他、サラダ・デザート・ドリンク類はbuffeスタイルでご用意しております。

クリスマスのひとときにご家族やご友人同士で賑やかに過ごす「カレーパーティー」をご提案いたします。企画詳細やメニューの詳細は次ページに取りまとめましたのでご参照ください。

ガーデンキッチン「かるめら」情報掲載ページ⇒ <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>

*「グランエイジ」とは、60歳以上の方々に対し敬意を込めた東急ホテルズ独自の呼称です。

◎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 川島 t.kawashima@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。

1. 「冬のカレーフェスタ」開催概要

- 企画 名称：「冬のカレーフェスタ」
- 期 日：2015年12月19日（土）～12月23日（水・祝）
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 時間・料金：12:00～15:00（14:30 L.O.）※ランチタイム限定
1名さま 大人 3,500 円
グランエイジ 3,300 円
お子さま 2,000 円



カレーbuffeiイメージ

- 内 容：カレーbuffe・ローストチキンの切り出し肉・
サラダbuffe・デザートbuffe・コーヒーまたは紅茶・ジュース

■ご予約・お問い合わせ：

TEL:03-3476-3431（直）ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
またはインターネットにて承ります。

<https://asp.hotel-story.ne.jp/restaurant/RST20010.asp?hcod1=25410&hcod2=001&direction=3&ppln=04096>

※グランエイジ料金は60歳以上、お子さま料金は4～12歳とさせていただきます。

※料金にはいずれもサービス料10%・消費税8%が含まれております。

2. 「冬のカレーフェスタ」メニュー内容

★【カレーbuffe】

・マッサマンカレー ※初登場

話題の「マッサマンカレー」がカレーbuffeで初登場。タイ南部で親しまれている「ご当地カレー」と言われているカレーでじゃがいもと鶏肉をトロトロに煮込んでスパイスやココナッツミルクで仕上げています。辛味の中にほのかな甘味を感じることができることで一度食べたらやみつきに。

・ビーフカレー

カイエンペッパー、赤ワインで旨味を加え、ショートリブと共に煮込んだビーフカレー。ビーフの味わいがカレーソースに溶け込み、豊かなコクが広がる贅沢カレー。

・ビスクカレー

甲殻類のエキスを溶け込ませ、香り豊かに仕上げました。海の恵みとスパイスの叡智が交わりあい、まろみのある味わいが楽しめます。

・キーマカレー

ひき肉と野菜で風味豊かに仕上げたカレー。香味野菜の香りとお肉の旨みがマッチした味わいが魅力です。コクのあるカレーがお好みの方におすすめ。

・ホワイトコルマカレー

鶏肉の旨味とヨーグルトのコクに、スパイスが合わさったパキスタンのカレー。甘さと辛さが程よく絡み合い独特の味わいを出しています。

・お子さまカレーセット

お子さまでも安心してお楽しみいただける甘口のカレーです。野菜やフルーツの恵みを盛り込んでおつくりいたしました。海老フライやミートボールをそえてプレートでご用意いたします。

★【主食（3種類のライスとパン）】

白米・ターメリックライス・レモンライスとカレーに合うパンをご用意しております。

★【「かるめら」シェフおすすめ トッピングメニュー】

・ローストチキン

お客さまの目の前でカットサービスにてご提供いたします。

・豆乳のフォー ※初登場

豆乳で仕立てたフォーをお楽しみいただけます。

★【サラダbuffet】

サラダはbuffetカウンターより好きな物をお好きなだけお楽しみください。

★【デザートbuffet】

パティシエおすすめのクリスマスデザート。カレーの後はスイーツをお好きなだけ。パティシエがおすすめするデザートをお楽しみください。目の前で作り出してお出しするデザートもご用意しております。

★【ドリンク】

マンゴーラッシー、ジュース各種
コーヒーまたは紅茶



ローストチキン



サラダバーイメージ



デザートbuffet

【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名様）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、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。



※写真はイメージです。