

2016年5月24日 開業15周年
「開業15周年記念プロモーション」開催！
全館挙げて 開業記念の特別企画を展開いたします。

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)は2016年5月24日(火)に開業15周年を迎えます。テーマは「輝く未来へ～Always with you」。ご愛顧くださっているお客さま、ホテル、渋谷や東京の街、そして日本や世界の輝く未来を願って、このテーマを基にした企画プロモーションを開催してまいります。プロモーションの期間は2016年4月～2017年3月までとし、周年記念イベントをはじめ、ご宿泊、レストラン、宴会、ウェディングの記念プランを発信してまいります。



2001年5月24日に渋谷の地にて産声を上げたセルリアンタワー東急ホテル。開業当時の「渋谷」は、米国の「シリコン・バレー」に準えて「渋谷＝ビット・バレー」とも呼ばれ、現在でも多くのIT、ベンチャー企業の拠点となっております。まさに新しい時代の黎明期にこの地で誕生したセルリアンタワー東急ホテルは、グローバルに活躍する国内外のゲストを日本のホテルならではのあたたかなおもてなしでお迎えいたしております。

【開業15周年記念ロゴマークについて】

15周年のテーマ「輝く未来へ～Always with you」をこのロゴマークに託して、今年1年、お客さまへの感謝の気持ちを表現してまいります。「セルリアンタワー」を中心に、空には3つの輝く星がきらめいております。「今までにお越しくくださったお客さま」、「これからの未来にお越しいただくお客さま」を、「ホテルスタッフ」全員でつなぎ、みなさまの輝く未来へ続く道を照らしていきたいという願いを込めました。

開業15周年を記念し、周年記念イベントやさまざまなプロモーションを今後も開催していく予定です。第一弾として、次ページに詳細をまとめましたので、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 上野 y.ueno@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。

開業 15 周年記念プロモーション

<開業 15 周年記念イベント>

★クーカーニョ セルリアンフュージョン

開業 15 周年を記念し、総料理長福田順彦はじめホテルの食を支えるシェフが、クーカーニョを舞台に開業記念日の 5 月 24 日（火）に 1 日限りのスペシャルコースをお届けいたします。

現在のクーカーニョシェフ永妻信人考案のメニューに、全 7 人のシェフ達のスパイスを効かせたクーカーニョのさまざまな表情をお楽しみいただけます。

開催日時：2016 年 5 月 24 日（火）1 日限り ※予約制

時 間：ランチ 受付 11:30 / 開宴 12:00

会 場：タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F)

料 金：ランチ 1 名さま 10,000 円

※ドリンク料金は別途頂戴いたします。

内 容：フランス料理フルコース

ご予約・お問い合わせ：タワーズレストラン「クーカーニョ」TEL：03-3476-3404（クーカーニョ直通）

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

※ディナーは、おかげさまで完売いたしました。



★ロビーコンサート

新進気鋭の実力派アーティストによるヴァイオリンとチェロのデュエットコンサート。古くから受け継がれた美しい調べを、若き演奏家の瑞々しい演奏でお楽しみください。

開催日時：2016 年 5 月 28 日（土）※入場無料、予約不要

時 間：12:15~12:45 / 14:15~14:45

会 場：ロビー (LBF)

演 奏：マヤ・フレーザー（ヴァイオリン）& 山澤慧（チェロ）

お問い合わせ：お電話にて承ります。TEL：03-3476-3000（代表）



<開業 15 周年記念レストランプロモーション>

ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

★イタリア中世 マンマの味紀行

昨年初めて開催したところ、多くのお客さまにお越しいただいた企画を、今年が開業 15 周年記念イベントの一つとして、開催いたします。ANNA'S CHOICE Special Italian Foods の食材セレクトであるアンナ・ヴィセッリ氏により厳選された素材を用いて、中世から受け継がれている“イタリアのマンマ（家庭）の味”を再現いたします。食の安全・安心をテーマに、イタリアから直接仕入れた食材を使って、ア・ラ・カルトメニューをご提供いたします。

開催日時：2016 年 4 月 20 日（水）～5 月 31 日（火）

時 間：ディナー 17:00~22:00 (L.O.)

会 場：ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

料金・内容：詳細は次ページをご参照ください。



- ・フェットチーネ
グアンチャーレハムとグリーンピースの煮込みを
緑のソースで 1,500 円



- ・ストラチェッティ
グリーンアスパラガスと黒トリュフ風味
1,500 円



- ・豚ほほ肉のグリーンオリーブ煮込み
ポレンタ添え 1,800 円



- ・牛肉の香草グリル チコリのサラダとともに
サンジョベーゼ 赤ワインの香り 2,100 円



- ・イタリア中世無塩パン (写真左)



* 上記のお料理をご注文いただきますと、お食事と一緒に
イタリア中世無塩パンをお楽しみいただけます。

* 隣接する「ペストリーショップ」にて、
1本 864 円、1/2 本 (ハーフ) 432 円で
テイクアウト商品としても販売しております。

ご予約・お問い合わせ：ガーデンキッチン「かるめら」TEL：03-3476-3431（かるめら直通）
<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>

タワーズレストレン「クーカーニョ」(40F)

★開業 15 周年記念コース

15 年間のご愛顧に感謝して、シェフ、メートル・ド・テルを中心に、
クーカーニョスタッフ揃って「思い出に残る食卓」を演出いたします。

開催期間：2016 年 4 月 9 日 (土) ～5 月 31 日 (火)
時 間：ディナー 17:30 ～ 22:30 (21:00 L.O.)
料 金：1 名さま 16,251 円
内 容：フランス料理コース

ご予約・お問い合わせ：タワーズレストラン「クーカーニョ」(40F) TEL：03-3476-3404（クーカーニョ直通）
<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/coucagno/>



タワーズバー「ベロビスト」(40F)

★開業 15 周年記念「プレミアムウイスキーフェア」

ホテルが開業した 2001 年に作られた、
アイラモルトウイスキー 2001 年ヴィンテージ「ラフロイグ」「カリラ」
「ボウモア」など、世界のレアウイスキーを数量限定でご提供いたします。

開催日時：2016 年 4 月 1 日（金）～6 月 30 日（木）

時 間：16：00～25：00（24：00 L.O.）

会 場：タワーズバー「ベロビスト」(40F)

料 金：glass 2,495 円～

お問い合わせ：タワーズバー「ベロビスト」TEL：03-3476-3398（ベロビスト直通）

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



★風薫るモヒートセレクション

開業 15 周年を記念して 3 種類のモヒートをご用意いたしました。
それぞれの香り高く奥深い味わいをお楽しみください。

開催期間：2016 年 5 月 1 日（日）～5 月 31 日（火）

時 間：16：00～25：00（24：00 L.O.）

ブリリアント モヒート glass 2,257 円（写真左）

旬の甘夏に爽やかなフレーバーラム「バカルディ リモン」を合わせ
甘夏ピールの香る、軽やかなカクテル。15 周年を迎えるホテルの
“輝く未来”を黄金色のきらめきでイメージしました。



モヒート エスタ ノーチェ ～今夜のモヒート～ glass 2,257 円（写真中）

プレミアムダークラム「バカルディ 8」でコクと深みのある一杯に仕上げました。
今夜は贅沢なプレミアムモヒートをお楽しみください。

スパイスド モヒート glass 2,257 円（写真右）

ホワイトラムにライムスライス、ミント、シナモンの香りをグラスに閉じ込め、
芳醇なスパイスラム「バカルディ オークハート」をフロートし、
スパイスの風味を感じる香り高いモヒートです。

お問い合わせ：タワーズバー「ベロビスト」TEL：03-3476-3398（ベロビスト直通）

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

ペストリーショップ (LBF)

★アニバーサリーケーキ「パリ」

高級チョコレート“マンジャリ”を使ったムースの中に、フランボワーズの
果実とライムのムースをアクセントに加えました。誕生日、結婚記念日など
シャンパンと合わせて、大人のアニバーサリータイムにいかがでしょうか。

開催日時：2016 年 4 月 1 日（金）～5 月 31 日（火）

時 間：10：00～21：00

場 所：ペストリーショップ (LBF)

料 金：ホール（15 cm）2,571 円 / ピース 648 円

ご予約・お問い合わせ：お電話にて承ります。TEL：03-3476-3000（代表）



日本料理「金田中 草」(2F)

★「卯月」「皐月」お献立

花曇りと思えば陽炎がたちのぼり、すぐに薫風が頬を撫でる様になるこの時季は、「柳緑花紅」の皿を金田中 草にてお楽しみくださいませ。

開催日時：2016年4月1日(金)～5月31日(火)

時 間：ランチ 11:30～15:00 (14:00 L.O.)

ディナー 17:30～23:00 (22:00 L.O.)

料 金：ランチ 1名さま 4,158円～ / ディナー 1名さま 10,692円～

ご予約・お問い合わせ：日本料理「金田中 草」TEL:03-3476-3420 (金田中 草 直通)



中国料理「スーツァンレストラン 陳」(2F)

★開業15周年感謝祭

感謝の気持ちを込めて、陳建一とスタッフ皆で作らせていただきます。
美味しい料理、お酒、会話で盛り上がりましょう。

開催日時：2016年4月20日(水) [1日限り] ※完全予約制・事前振込制

時 間：ランチ 開場 11:30 / 開宴 12:00

ディナー 開場 18:30 / 開宴 19:00

会 場：中国料理「スーツァンレストラン 陳」(2F)

料 金：ランチ 1名さま 15,000円 / ディナー 1名さま 20,000円

内 容：特別コース・フリードリンク



★開業15周年記念コース

四川飯店グループ取締役総料理長菰田欣也が、15周年の感謝の気持ちを込めてお贈りします。

開催期間：2016年4月21日(木)～5月31日(火)

時 間：ランチ 11:30～15:00 (14:00 L.O.)

ディナー 17:30～23:00 (21:30 L.O.)

会 場：中国料理「スーツァンレストラン 陳」(2F)

料 金：ランチ 1名さま 5,940円～ / ディナー 1名さま 11,880円～

ご予約・お問い合わせ：お電話にて承ります。 TEL:03-3463-4001 (スーツァンレストラン 陳 直通)



<開業 15 周年記念宿泊プラン>

★ジャパニーズスイート「桜-SAKURA-」オープン記念プロモーションプラン

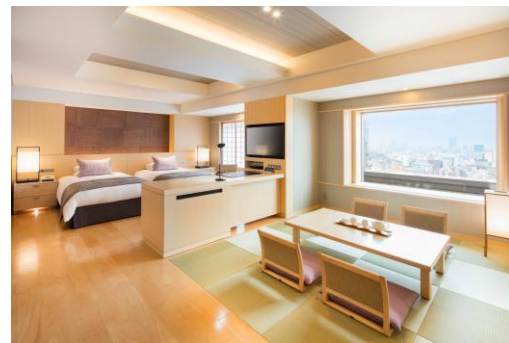
ジャパニーズスイート「桜-SAKURA-」誕生を記念し、特別なキャンペーンを実施いたします。和紙をモチーフにしたアートワーク、モダンなインテリアに自然になじむ琉球畳、総檜の浴槽など、日本の文化発信と機能性を兼ね備えた空間にて、ゆったりと流れる時をお楽しみください。

開催期間：～2016年6月30日（木）

内 容：1泊ご朝食付（1～4名さまご利用）

ご朝食（レストラン・エグゼクティブサロン・ルームサービスより
お選びいただけます）

料 金：<1室料金>※消費税・サービス料込。 東京都宿泊税別



	キャンペーン料金	通常料金
1室1名さま	48,900円～78,000円	95,040～104,068円
1室2名さま	50,000円～79,800円	97,416～106,444円
1室3名さま	58,400円～93,100円	115,236～124,264円
1室4名さま	66,700円～106,500円	133,056～142,084円

備 考：チェックイン時間を15：00～とさせていただきます。（通常14：00～）

ご予約・お問い合わせ：電話もしくはインターネットにて承ります。

TEL：03-3476-3000（客室予約係）

オンライン予約：<https://www.ceruleantower-hotel.com/room/plan/>

<開業 15 周年記念ウエディングプラン>

★セルリアンスタイルウエディング 15周年記念プラン

美・食・衣・宴 内容充実のラグジュアリープランを、
30名さま115万円の謝恩価格にてご案内いたします。
開業15周年にちなみ、スイートルーム宿泊、ブーケなど
15のプレミアムアイテムをご用意いたしております。

開催期間：2016年5月24日（火）～2017年3月31日（金）

対 象：2016年3月13日（日）以降初来館で、
上記期間中に結婚式・披露宴実施のおふたり。

料 金：30名さま 1,150,000円（1名さま追加 23,000円）

内 容：料理、飲物等通常ウエディングプランの内容に加え、結婚式、
披露宴を思い出深く彩る15個のプレミアムアイテム付。

ご予約・お問い合わせ：ウエディングサロン(B1F) TEL：03-3476-3524（10:00～19:00、土日祝日～20:00）

<https://wedding.ceruleantower-hotel.com/info/plan/1515.html>



※写真はイメージです。

※表示の料金には、サービス料10%および消費税8%が含まれております。

【タワーズレストラン 「クーカーニョ」】40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3404 (直通)

営業時間 ランチ 11:30~15:00 (14:00 L.O.) ディナー 17:30~22:30 (21:00 L.O.) 席数 68席 内個室 2室 (6~12名さま) 定休日 無休
ドレスコード: スマートカジュアル

「クーカーニョ」の名前の由来はプロヴァンスに伝わる言葉で“桃源郷”フランス語で「ペイ・ド・ココアニュ」(宝の国、うまし国)の意味にあたります。その名の通り、旬の息吹を存分に感じる事が出来るプロヴァンス料理のレストランです。ランチタイムには陽光があふれる中で、ディナータイムにはきらめく星空を感じながら美味しいお料理を格式ある中にも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストもお料理にあわせて豊富にご用意、ソムリエがお好みやシチュエーションにあわせてご提案いたします。



【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)

営業時間 朝食 6:30~11:00(L.O.) ランチ 11:00~17:00(L.O.) ディナー 17:00~22:00(L.O.) ナイトスナック 22:00~24:00(23:00L.O.)
席数 127席 内個室 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。



【タワーズバー「ベロビスト」】40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直通)

平日 16:00~25:00 (24:00 L.O.) 土日祝 13:30~25:00 (24:00 L.O.) 席数 95席 定休日 無休

「ベロビスト」とはスペイン・セネガルの故郷といわれるマウル語で「美しい眺望」の意味。その名の通り薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、そして富士山までの美しい景色に包まれて大人だけの上質な時間をお過ごしいただけるバーです。充実したワインのラインナップに加え世界の美酒カクテルも豊富に揃えており、ソムリエおすすめのワインをバイザグラスでも提供しております。季節ごとに織り成す旬のお料理も魅力。世界大会にも出場するほどの実力派バーテンダーもお取りさまさまなお酒の楽しみ方のご提案もいたします。



【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)

営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインナップ。“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。



【日本料理 「金田中 草」】2F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3420 (直通)

営業時間 朝食 7:00~10:30(10:00L.O.) ランチ 11:30~15:00(14:00L.O.) ディナー 17:30~23:00(22:00L.O.) 席数 115席 内個室 3室(2~12名さま)
定休日 無休

「金田中」は江戸時代に起こった日本、東京を代表する花街「新ばし」に大正時代に創業いたしました。伝統的な料亭でありながら、その伝統を守りつつ日本料理の世界に新しい息吹を吹き込み続けております。伝統の日本料理を5皿完結(初皿、吸い物、お造り、主皿、御飯)の斬新なスタイルでお楽しみいただけます。モダンなインテリアと自然の草花が調和する店内には新しい和のやすらぎが息づいています。



【中国料理 「szechwan restaurant 陳」】 2F ご予約・お問い合わせ 03-3463-4001 (直通)

営業時間 ランチ 11:30~15:00(14:00L.O.) ディナー 17:30~23:00(21:30L.O.) 席数 97 席 内個室 2 室(2~22 名さま) 定休日 無休

オーナーシェフ陳建一の名前を冠した四川料理の店です。

本格的四川料理を味わっていただくことはもとより、旬の食材を大切に

四川の豊富な調味料を使用した料理は陳建一独自の料理に四川飯店グループ総料理長菰田欣也の斬新なアイデアを織りませた szechwan restaurant 陳ならではの味をお楽しみください。

中国料理ならではのダイナミックな調理シーンをご覧いただける臨場感あふれるレストランです。



【セルリアンタワー東急ホテル ウエディング「ウエディングサロン」】 B1F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3524 (直通)

営業時間 平日 10:00~19:00 土日祝 10:00~20:00 定休日 無休

開業以来、「おふたりとともに創り上げる 幸福の始まり」をテーマに、ホテルスタッフがプロジェクトチームを組んでおふたりにサポートし、一つ一つ丁寧に創り上げるオーダーメイドウエディングを提唱。本物志向の上質なウエディングを求める感度の高いカップルより支持を集めている。

<主要施設>

◆「セルリアンタワーチャーチ」(LBF)

特徴：石造り独立型。開業以来の専任牧師タッド牧師がおり、週末やクリスマス、結婚記念の礼拝も開かれている本物の教会。

席数：90 席。

◆「ボールルーム」(B2F)

特徴：ホテルメインバンケット。7.2M の天井高を活かした 200 インチ強のダイナミックな映像演出、音響照明演出に人気がある。

着席人数：60~700 名さま。

◆「タワーズサロン「ルナール」(39F)

特徴：東京 2 大タワーを臨む素晴らしい眺望とできたての料理を提供する隣接した専用キッチンが人気。

着席人数：50~80 名さま。

◆「ウエディングサロン」(B1F)

特徴：専任プランナーが中心となって、各分野のプロフェッショナルがおふたりの心に寄り添って万全なサポート体制を敷く。

特に、生花でゲストテーブルフラワーのスタイル見本を作り上げ、おふたりのイメージに合ったフラワーアレンジメントを提案する装花打ち合わせは好評を得ている。



ボールルーム イメージ