

報道関係各位

2018年10月30日

## ガーデンキッチン「かるめら」が贈る 美食紀行シリーズ第3弾 「飛騨牛フェア」開催

シェフ滝本が飛騨牛の魅力に迫る1ヶ月間 11月1日(木)～11月30日(金)

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）のガーデンキッチン「かるめら」（LBF）では、2018年11月1日（木）～11月30日（金）「飛騨牛フェア」と題して岐阜県の誇る“飛騨牛”と秋の味覚を使ったスペシャルメニューの販売をいたします。ランチタイム（御膳4,200円）とディナータイム（和風コース4,800円）をご用意いたします。



ランチ：かるめら飛騨牛御膳イメージ

公式サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo>

「美味しく安全な食材」を追求している「かるめら」のシェフ滝本雅之は、常に国内外の優れた食材に関する情報を収集しております。本年は7月に魚介、野菜、果実を中心とした福岡食材、8月にトロピカルなハワイ食材を手がけ、次なる展開として、肉類で味覚の秋を表現できる食材を探しておりました。そうした中岐阜県とご縁があり、きめ細やかで柔らかい肉質と何より豊潤な香りが決め手となり、11月に「飛騨牛フェア」を開催するに至りました。このたびは、飛騨牛銘柄推進協議会に認定されている飛騨牛購入指定店より仕入れたA5ランクの飛騨牛をメインに、ランチタイムでは幅広い世代に人気の御膳メニュー「かるめら御膳」で、ディナータイムでは和風コース「かるめら玉手箱」にて飛騨牛の魅力をお届けいたします。飛騨牛以外にも岐阜県より取り寄せた茸や栗、柿といったおなじみの秋の味覚とともに、日本庭園を望む「かるめら」で味覚の秋を満喫してください。

### 【「飛騨牛フェア」概要】

- 名称 飛騨牛フェア
- 期間 2018年11月1日（木）～11月30日（金）
- 場所 ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料金 ランチタイム「飛騨牛かるめら御膳」1名さま4,200円  
ディナータイム「飛騨牛かるめら玉手箱」1名さま4,800円
- 時間 ランチ 11:00～14:00（L.O.）  
ディナー 17:00～22:00（L.O.）
- 備考 いずれのフェアメニューとも数量限定につき、完売の際はご了承ください。
- ご予約・お問い合わせ TEL：03-3476-3431（かるめら）  
インターネット：<https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-caramelo/reserve>

※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。※写真はイメージです。

※別紙にて、詳細メニュー、飛騨牛の定義、シェフプロフィール、かるめら概要を添付します。

### ◎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 広報／西澤、川島、三浦、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 三浦 [ko.miura@tokyuhotels.co.jp](mailto:ko.miura@tokyuhotels.co.jp) URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

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。

## 「飛驒牛フェア メニュー」

赤字、下線の食材は、岐阜県産を使用しています。

### ◆【飛驒牛かるめら御膳】 4,200 円 ランチタイム 11:00～14:00 (L.O.)

ランチタイムの人気メニュー「かるめら御膳」。メインに飛驒牛を据え、秋の味覚を満載でお届けします。

トマトと玉ねぎ新芽のサラダ

こも豆腐と岩茸の炊き合わせ

チコリと茸の天麩羅 磯部風味

イトヨリ鯛とジャンボナメコのおろし煮込

飛驒牛の朴葉味噌焼き

ぼろたん栗を使った栗ご飯

海老真丈、小松菜の碗盛り

香の物

えごま味噌の餅菓子、密柑のシャーベット、柿

いび茶

コーヒーまたは紅茶



### ◆【飛驒牛かるめら玉手箱】 4,800 円 ディナータイム 17:00～22:00 (L.O.)

松花堂仕立ての前菜に始まり、玉手箱を開くと愛らしいスイーツが現れるデザートまで、シェフの遊び心も取り入れた和風ディナーです。

<一の膳>

お楽しみ前菜

トマトと玉ねぎ新芽のサラダ

こも豆腐と岩茸の炊き合わせ

チコリと茸の天麩羅 磯部風味

<二の膳>

イトヨリ鯛とジャンボナメコのおろし煮込

飛驒牛の朴葉味噌焼き

ぼろたん栗を使った栗ご飯

海老真丈、小松菜の碗盛り

香の物

<三の膳>

デザートの盛り合わせ

(えごま味噌の餅菓子、密柑のシャーベット、柿)

いび茶



## 「飛驒牛の定義」

- 1.飼養期間が最も長い場所が岐阜県である。
- 2.飛驒牛銘柄推進協議会登録農家制度にて認定・登録された生産者により肥育されている。
- 3.14ヶ月以上肥育された黒毛和種の肉牛である。
- 4.公益社団法人日本食肉格付協会が実施する牛枝肉格付により肉質等級5等級・4等級・3等級と格付けされたものである。これら4つを満たしたことを飛驒牛銘柄推進協議会事務局が確認し、認定したもの。

岐阜県においては牛の飼育はかつては田畑を耕す「役牛」としてでしたが、昭和40年代以降肉用としての改良が盛んになり、名称も地域ごとにバラバラであったものが、「岐阜牛」さらに「飛驒牛」へと統一されるようになりました。この頃より飼育技術にさらに磨きがかかり、「飛驒牛」のブランドを確固としたのは、平成14(2002)年、“和牛のオリンピック”とも称される「第8回全国和牛能力共進会」での日本一獲得でした。近年では、松阪牛、神戸牛といった名だたるブランド牛に混じり各種品評会で最優秀枝肉賞(農林水産大臣賞)を受賞するなど、飛驒牛ブランドはさらなる発展を遂げています。

(引用：飛驒牛銘柄推進協議会公式WEBサイト：<http://www.hidagyu-gifu.com/>)

## 「シェフプロフィール」

滝本 雅之 Masayuki TAKIMOTO

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」シェフ

1968年 愛知県名古屋市生まれ。

高校生の頃、お腹が空いて果物をおやつ代わりに食べようと包丁を持ち、包丁捌きの意外な難しさから、料理の世界に関心をもつ。

首都圏有名ホテル、フランス料理・イタリア料理レストラン、宴会調理のシェフを歴任。2015年7月、かるめらシェフに着任。

フルーツ・野菜のカービング（彫刻）を得意とし、日々美しい一皿を創ることに余念がない。

【料理人として大切にしていること】

「料理に関してだけではなく日常生活全般において「なぜ?」「どうして?」の疑問を持つように心がけています。その答えを一つ一つ見つけて蓄積していくことで自分の満足のためではなく、お客さまのために料理をつくるプロフェッショナルとして成長できるのだと思います。」



## 「かるめら概要」

【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

「美味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アップでお客さまをお迎えしています。

