

報道関係各位

2019年5月24日

早期予約特典あり！スパークリングワインフリードリンク付 6月～9月「シーズナルパーティープラン」 ホテルシェフが腕を振るう料理とプライベート空間での暑気払い、納涼会を

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)では、2019年6月1日(土)～9月30日(月)の期間に「シーズナルパーティープラン」を販売いたします。20～80名さま対象、小宴会場または中宴会場にて1名さま10,000円～(サービス料・消費税込)、3つのプランを提供いたします。



※写真はイメージです。

公式WEBサイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/banquet/plan/47023/index.html>

ご友人やご家族とともに、または会社の皆さまとの暑気払い、納涼会、同窓会など様々なシーンに、ホテルならではの提案としてこの「シーズナルパーティープラン」は誕生いたしました。ホテルシェフが腕を振るうbuffetメニュー、スパークリングワインを含むフリードリンクをプライベートな空間でお楽しみいただけるコストパフォーマンスの高いプランです。専任スタッフがゲストごとにご相談に応じ、花束やお土産のご用意、スタッフに扮したオペラ歌手が突然歌いだす「サプライズオペラ」、涼を届ける「氷彫刻」「ビールサーバー」など、ご予算やパーティーの趣旨に合わせてオプション演出のご提案もいたします。

早期予約特典として、2019年5月31日(金)までのお申込みに関し、1名さま10,000円、12,000円のプランでも①通常6種類よりチョイスするフリードリンクアイテムを全種類ご用意②都心を見渡す眺望が人気のタワーズサロン(39階)の会場を確約の特典をご用意いたします。

「シーズナルパーティープラン」概要

- 名称：シーズナルパーティープラン
 - 期間：2019年6月1日(土)～9月30日(月)
 - 料金：1名さま10,000円/12,000円/14,000円(サービス料・消費税込)
 - ご料金(1名さま)に含まれるもの：フランス料理buffetメニュー、フリードリンク、室料、装花、音響照明基本料、消費税、サービス料
 - 人数：20～80名さま
 - ご利用時間：2時間
 - 会場：小宴会場(B1F)または中宴会場(B2F)
- ※タワーズサロン(39F)は1名さま14,000円「デネブ」プランでのみご利用いただけます。
- ご予約・お問い合わせ：東急ホテルズ 渋谷エリアセールスオフィス TEL.03-3476-3533(直通)9:00～18:00

※別紙にて詳細をまとめます。

◎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・宣伝／西澤、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報・宣伝)

取材窓口 三浦 E-mail: 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。

「シーズナルパーティープラン」詳細

■内容：

★VEGA(ヴェガ) 1名さま ¥10,000

フリードリンクチョイス4アイテム+スパークリングワイン フリードリンク

★ALTAIR(アルタイル) 1名さま ¥12,000

フリードリンクチョイス5アイテム+スパークリングワイン フリードリンク

★DENE(デネブ) 1名さま ¥14,000

フリードリンク全6アイテム+スパークリングワイン フリードリンク+セレクトメニュー(フランス料理、日本料理、中国料理より1品チョイス)



【フリードリンクアイテム】

ビール/ワイン(白・赤)/焼酎/ウイスキー/日本酒/ソフトドリンク

(すべてのプランにスパークリングワイン含む)

■早期予約特典

2019年5月31日(金)までにVEGA(1名さま10,000円)、ALTAIR(1名さま12,000円)プランをお申込みの場合限定

①フリードリンク全アイテムご用意

②タワーズサロン(39階)の会場確約 ※空室状況はお問い合わせください。

■メニュー例

【ヴェガ】

《オードブルヴァリエーション》

- ・スモークサーモン 野菜添え レモンコンフィソース
- ・サラダニソワーズ
- ・ピリ辛な魚介類の中華風マリネ
- ・和の香草で和えた豚肉の冷シャブシャブ ねぎ塩ソース
- ・黒胡椒をまぶした牛フィレ肉のカルパッチョ ジェノバソース
- ・パルマ産生ハムとメロン ポルト酒のジュレ

《ホットディッシュ》

- ・チョリソーと野菜のタルティーヌ
- ・帆立とアオリイカのラビオリ仕立て ペルノー酒のソース
- ・ブランダードとオリーブの2種のクロケット ラビゴットソース
- ・アンショワヤードでマリネした鶏モモ肉のグリル
- ・ソーセージと厚切りベーコンのレモンソテー マジョラムの香り
- ・数種類の香草でマリネした牛肉と茄子とオクラの煮込み
- ・生姜を効かせたゴーヤの塩焼きそば
- ・小海老のサマーカレー ターメリックライス添え 他

《デザート コーヒー、紅茶付》

- ・ザッハトルテ
- ・白桃とレモンバーベナのソース ヨーグルトのムース
- ・わらび餅
- ・タルトフロマージュ 季節のフルーツソース
- ・グレープフルーツのジュレ カンパリ仕立て 他



■オプションメニュー例 プランに1品から追加していただけます。

※消費税・サービス料込1名さま料金 ※20食より承ります。

- ・SHIBUYA ラーメン 713 円
- ・日本料理「金田中 草」より 才巻海老の天ぷら 1,900 円
- ・中国料理「スーツァンレストラン陳」より 黒酢の酢豚 1,069 円 他

■ オプション例

- ・花束 3,240 円～
- ・ビールサーバー 35,640 円
- ・景品セット 46,000 円～
- ・氷彫刻 47,520 円～
- ・サプライズオペラ 162,000 円 他



■ ご予約・お問い合わせ：東急ホテルズ 渋谷エリアセールスオフィス TEL. 03-3476-3533(直通)9:00～18:00