

報道関係各位

2019年5月30日

「塩キャラメル」味も新登場！八ヶ岳の天然氷を使ったこだわりのかき氷 ホテルシェフこだわり「天然氷のかき氷」販売開始

6月1日(土)～8月31日(土)、ガーデンラウンジ「坐忘」、ガーデンキッチン「かるめら」

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）のガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）とガーデンキッチン「かるめら」（LBF）では、2019年6月1日（土）～8月31日（土）までホテルシェフこだわり「天然氷のかき氷」を提供いたします。今年は八ヶ岳の天然氷を特別に取り寄せ、繊細に削った氷を用いて提供いたします。フレーバーは新登場「塩キャラメル」1,690円（2,007円）」が加わり「ピーチ1,520円（1,805円）」「抹茶1,690円（2,007円）」「ティラミス1,860円（2,209円）」の4種類でご用意いたします。



※写真は「塩キャラメル」のイメージです。

公式WEBサイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/48029/index.html>

夏の風物詩として販売を開始した当ホテルのかき氷は、2015年の夏からはじまり、5シーズン目を迎えます。“かき氷を超えたスイーツ”を作りたいというシェフ滝本雅之の発想のもと、様々なアイデアとこだわりを盛り込んだ商品に仕上がりました。今年はさらに氷の選択までにこだわりを深め、八ヶ岳の職人の手で丹精こめて作られた天然氷を取り寄せご提供することとなりました。「天然氷」とは厳冬に自然の寒さだけで時間をかけて作った氷のことで、不純物を含まない純度の高い氷の事をいいます。この「天然氷」を「氷室（ひむろ）」で貯蔵し夏の時期にあわせて出荷されます、このような行程で作られた氷は気泡もなく透明な氷となり、冷蔵庫で凍らせた氷とは違う味わいと食感が楽しめるのが魅力です。

今回の企画では、この天然氷をふわふわに削り、クリームやアイスクリーム、フルーツの美味しさをひんやりした氷とのハーモニーでお楽しみいただける、ホテルシェフ考案ならではの手間隙をかけたかき氷をお楽しみいただけます。本年は新作フレーバーとして「塩キャラメル」のかき氷が登場いたします。「かき氷」の概念を超えて「ラグジュアリーなデザート」としてお楽しみいただきたいと、昨年ティラミスに続き、構想2年かけて出来上がった自信作です。この新作の他にも発売当初より支持されている定番のフレーバー「ピーチ」「抹茶」、昨年登場しほろ苦さと甘さが織り成す味わいが人気を博した「ティラミス」とバリエーション豊かなラインアップでお届けいたします。

- 名称 ホテルシェフこだわりの「天然氷のかき氷」全4種類
- 期間 2019年6月1日（土）～8月31日（土）
- 場所 ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）／ ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料金 ①「塩キャラメル」1,690円（2,007円）」★新作
②「ピーチ1,520円（1,805円）」
③「抹茶1,690円（2,007円）」
④「ティラミス1,860円（2,209円）」
- 時間 ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF） 14:00～21:30（L.O.）
ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）14:00～22:00（L.O.）
※「かるめら」は14:00～20:00まで予約可 8/10（土）～8/15（木）の特別催事日を除く
- 備考 両店舗とも数量限定につき、完売の際はご了承ください。
表示の料金は本体価格とし、カッコ（ ）内はサービス料10%および消費税8%を含めた総額となります。
- お問い合わせ
TEL：03-3476-3439（坐忘直通）
URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/plan/201806291638/index.html>
TEL：03-3476-3431（かるめら直通）
URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/201806261003/index.html>

◎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、齋藤 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769
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。

ホテルシェフこだわりの「天然氷のかき氷」商品概要

【塩キャラメル SALT CARAMEL】1,690円(2,007円) ★2019年新作

キャラメル風味と爽やかな塩味、食感豊かなグラノーラとの出会い
塩キャラメルアイスを閉じ込めて

甘く香ばしいキャラメルと塩味のアクセント、そしてグラノーラの食感が出会い、三位一体で楽しむ新感覚のかき氷。氷を削ってソースをかけるという行程を4段階重ね、氷とソース、クリームをミルフィーユのような層に仕立て、様々な味と食感を楽しんでいただけますよう工夫を凝らしました。一層目には氷の中に「ゲランドの塩」をアクセントに振りかけピリリとした爽快感をプラス。層を重ねる度に、まるで練乳の様にクリーミーなマスカルポーネチーズとキャラメルソースを回し掛け、氷の中に塩キャラメルアイスを忍ばせます。仕上げにゆるふわに仕上げたホイップクリームをまわしかけ、グラノーラをトッピングし完成。氷は薄く繊細に削りだしておりますので、お口に運んだ瞬間、クリームやソースと絶妙な交わりを演出してくれます。別添えのグラノーラを掛け足しながら、新たなサクサク感をプラスしてお楽しみいただくのもおすすめです。



【ピーチ PEACH】1,520円(1,805円)

白桃のコンポートとヨーグルトソース
ヨーグルトアイスを閉じ込めて

桃の瑞々しさとヨーグルトの爽やかさが絶妙なハーモニーを奏でるかき氷。一緒に添えた桃は、フレッシュの桃をくし型にカットしコンポートしたもの。そのひと手間をかけることで桃の美味しさを丸ごと感じていただけるよう工夫を重ねました。氷の中にはヨーグルトアイスとヨーグルトソースを閉じ込め、仕上げに桃のコンポートソースと生クリームでふんわり感をプラス。クリーミーな舌触りとフルーツの甘さそしてヨーグルトの酸味がお口の中で溶け合う、まるでムースケーキのような味わいのかき氷です。別添えのヨーグルトソースで酸味の調整を加えながらお楽しみください。



【抹茶 MATCHA】1,690円(2,007円)

宇治抹茶と大納言 抹茶アイスを閉じ込めて

かき氷の定番、日本の涼を呼ぶ抹茶のかき氷。抹茶、小豆、白玉など和の素材を組み合わせた王道の宇治金時をホテルならではのアイデアを添えてご提供いたします。始めに抹茶のアイスを氷で閉じ込め、ほろ苦い宇治抹茶のソースを回しかけます。最後に大納言と氷との相性を考えて柔らかくホイップした生クリームをかけ、香り高い抹茶パウダーで仕上げます。そのまま頂いても別添えの練乳足しながらより甘さとクリーミーさを加えて楽しむのもおすすめです。午後のはんやりとしたひとときを演出してくれる氷スイーツです。



【ティラミス TIRAMISÙ】1,860円(2,209円)

ティラミスの美味しさをそのままかき氷で。

エスプレッソソース添え ヴァニラアイスを閉じ込めて

イタリア生まれのデザートが“かき氷”と出会い新食感で楽しめる氷スイーツとなりました。初めにエスプレッソコーヒーを浸み込ませたビスキュイを土台に添え、氷とのバランスを考え特別にお作りしたマスカルポーネのクリームを絞ります。そこにふんわりと削ったかき氷と贅沢に振り掛けたココアパウダーを重ね、4層にし、最後に柔らかくホイップした生クリームを全体にかけて仕上げていきます。エスプレッソのソースは別添えでご用意いたしますので、苦味の調節はお客様のお好みに合わせて様々なテイストをお試しいただきながらお召し上がりいただけます。



シェフ紹介

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。」



店舗紹介

【ガーデンラウンジ 「坐忘」】LBF

お問い合わせ 03-3476-3439 (直通) 03-3476-3000 (代表)

10:00~22:00 (21:30 L.O.) 席数 75席 定休日 無休

～名前の由来～ “坐して忘れる” という茶道の言葉。日常を忘れ、心をほぐして満ち足りた時間を過ごすという意味。
ガーデンラウンジ「坐忘」はロビー正面に位置し庭園の緑を借景に、光溢れる吹き抜けのモダンな雰囲気のレストランでティータイムや打ち合わせの場所として最適な空間です。お飲物やデザートラインナップも充実しており、季節にあったおすすめのお茶やオリジナルスイーツの提案も行っております。



【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) 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ナップでお客さまをお迎えしています。

