

## 新しい時代に 料理で伝えるおもてなしウエディング

# 開業 20 周年記念ウエディングメニュー「Grand Chef Collection」発表

2020年8月22日(土)より受注開始

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：八木進午）では、開業 20 周年を記念して新ウエディングメニュー「Grand Chef Collection」を、2020年8月22日（土）の「グランドウエディングフェア」にて発表し、同日より1名さま 21,780 円（料理・飲物・サービス料・消費税込）にて受注を開始いたします。



ホテル公式ウエディングサイトはこちら <https://wedding.ceruleantower-hotel.com/>

開業 20 周年記念ウエディングメニュー「Grand Chef Collection」は、日本におけるフランス料理の発展に人生を捧げてきた総料理長 福田順彦による渾身のウエディングメニューです。開業以来、総料理長 福田順彦は「真心」こそ料理人として最も大切な事として語り続けてまいりました。それはゲストへの想い、食材への愛情、生産者への敬意であり、このたびの新メニューではその「真心」を余すことなく表現いたします。その日、その時に仕入れた食材を、その魅力を引き出す調理法を用いておふたりとご列席の皆さまのためだけにお作りする婚礼メニュー。「誠実な料理こそが感動を与える」というメッセージを随所に取り入れました。

開業から 20 年を迎える今発表する意義として、皇室の祝宴など正式な晩餐会でも用いられている皿数を集約したスタイルを採用いたしました。この背景には、食べ切れずに残されることの多いウエディングケーキのフードロス削減したいとの SDGs の観点と、皿数を少なくすることでサービススタッフとゲストとの接触を最小限にし、滞在時間縮小へ繋げたいとの新しい生活様式の観点があります。従来、アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・ウエディングケーキ・コーヒー・小菓子の 9 品構成の婚礼メニューを、アミューズ・前菜・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子の 7 品構成としつつも全体のボリュームはそのままに、ひと皿で様々な味わいを楽しめるよう工夫を凝らしました。また、ウエディングケーキはアシエットデセール<sup>※1</sup>として昇華させ、おふたりがナイフを入れたケーキを幸せのお裾分けとして皆で分かち合う婚礼の原点の追求ともなりました。新しい時代のおもてなしのかたちとしてハレの舞台を彩るにふさわしい婚礼メニューの誕生です。

※1 アシエットデセール=assiette dessert。皿盛りのデザート。その場で作り提供されるデザート。仏語。

### 【「Grand Chef Collection」概要】

- 名称：開業 20 周年記念ウエディングメニュー「Grand Chef Collection」
- 受注開始：2020年8月22日（土）「グランドウエディングフェア」より
- 提供開始：2021年4月1日（木）以降実施のご披露宴より
- 料 金：1名さま 21,780 円（サービス料・消費税込）
- 内 容：「Grand Chef Collection」メニュー、飲物（フリーフロー）
- ウエディングに関するご予約・お問い合わせ：ウエディングサロン(B1F)

TEL：03-3476-3524（土日祝 10:00～19:00／平日 11:00～19:00）

URL：<https://wedding.ceruleantower-hotel.com/>

【添付資料】1. 福田順彦プロフィール 2. 8月22日（土）開催「グランドウエディングフェア」概要

3. 館内衛生強化について 4. 主要施設概要

◎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 企画・宣伝／太田、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769

取材窓口 三浦 e-mail: [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。

## 1. 総料理長 福田 順彦 プロフィール

◆福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA  
株式会社東急ホテルズ 常務執行役員・総料理長  
セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として、料飲部門を牽引、統括。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジ。豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的、そして温厚な人柄でお客様さまよりも高い支持を得ている。

「文化交流」をテーマに、料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

2017年 一般社団法人「日本エスコフリエ協会」第7代会長就任。

2018年 フランス食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章。

2019年 株式会社東急ホテルズ 総料理長に就任。

厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章。

2020年 株式会社東急ホテルズ常務執行役員に就任。現在に至る。



## 2. 「グランドウエディングフェア」概要

■日時：2020年8月22日（土）10:00～19:00

■受付：ウエディングサロン（B1F）

■備考：参加無料・予約優先 ※試食は有料・要予約

■内容：・開業20周年記念ウエディングメニュー「Grand Chef Collection」発表

・新商品「Church Live」（チャーチ内のライブ中継）発表

・会場フラワーコーディネート展示

・ウエディングアイテム受注会

・調光体験&コーディネートルーム

・ご列席者衣裳受注会

・客室見学

■来館特典：初来館のおふたりに、「ホテルシェフ特製スイーツBOX」をプレゼントいたします。

■成約特典：結婚1周年記念のご宿泊にご招待いたします。

■ご予約・お問い合わせ：ウエディングサロン(B1F) TEL 03-3476-3524（土日祝10:00～19:00／平日11:00～19:00）

<https://wedding.ceruleantower-hotel.com/>



## 3. 館内衛生強化について

ホテルが取り組む感染予防対策として、ご婚礼では以下のように実施しています。

- ・オンラインでのご相談・打ち合わせ
- ・ウエディングサロンでのお打ち合わせ時に抗菌グッズをご用意
- ・宴会場・ホワイエ内のお客様の触れる機会が多い箇所の消毒および消毒回数の増加
- ・全宴会場およびホワイエ、化粧室にお客さま用消毒液の設置
- ・宴会場の扉開放による換気の強化
- ・館内各施設ご利用者への検温
- ・全従業員、入館者への検温
- ・クロークおよびサービススタッフのフェイスガードと手袋、マスクの着用
- ・クロークタグの1回利用ごとの消毒
- ・マイク等備品の使用都度の消毒
- ・ゆとりのあるテーブルレイアウトの提案

※ホテル全体の衛生強化について

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

## 4. 主要施設概要

ガイドラインに準じたソーシャルディスタンスに基づき、各施設ではゆとりある人数をご案内しております。

### ◆「セルリアンタワーチャーチ」(LBF)

特徴：石造り独立型。専任牧師マーク牧師がおり、週末やクリスマス、結婚記念の礼拝も開かれている本格派の教会。



### ◆タワーズサロン「ソレール」(39F)

特徴：家族婚、少人数ウェディングにぴったりの人気会場。台場、羽田、横浜方面を見渡す素晴らしい眺望と、できたての料理をサーブできる隣接した専用キッチン有する。



### ◆「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。



### ◆「ウェディングサロン」(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装花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。オンライン相談も実施中。



※写真はすべてイメージです。