

2021年6月16日

【セルリアンタワー東急ホテル 20周年記念事業】 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」オープン

2021年6月28日(月) 開業

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周年記念事業として2021年6月28日（月）日本料理店「Japanese Cuisine 桜丘（ジャパニーズキュイジーヌ さくらがおか）」を開業いたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルは、2021年5月に開業20周年を迎えました。「新しい未来へ～Bonds with You～」をテーマに掲げ、これからも新しい時代に上質な時間を提供してまいります。

20周年を機に、あらためて世界に誇る日本文化に回帰し、また近い将来のインバウンド回復を見据え、ユネスコ無形文化遺産である「日本料理」のレストラン「Japanese Cuisine 桜丘（ジャパニーズキュイジーヌ さくらがおか）」をオープンすることにいたしました。施設は2021年1月まで営業していた日本料理店「金田中 草」を引き継ぎ、ホテル直営にて運営いたします。

先行して本年3月にオープンし、伝統的な数寄屋造りと能楽堂を望む借景など日本の美意識が凝縮した空間でのお食事が大変ご好評を頂いている料亭「セルリアンタワー数寄屋」と同じく、板長には鶴田敬が就任いたします。

「Japanese Cuisine 桜丘」では素材そのものを活かした会席料理をテーブル席にてお楽しみいただけるほか、店内に天婦羅専用のサテライトキッチンを新たに設置し、揚げたての天婦羅を専用のカウンター席にてお楽しみいただけます。また、看板メニューとして「茶煙蒸（ちゃえんむし）」をご用意。焼いた石にお茶を注ぎ、その蒸気で旬の野菜、肉などをお客さまの目の前で一気に蒸し上げます。肉の脂が程よく野菜に染みこみ、そこにお茶の風味がさわやかに香る逸品です。

新型コロナウイルスの感染予防対策として、席数を改装前の115席から84席に減少させて席の間隔を大きく確保いたしました。大小5室の個室には、「低濃度オゾン自動噴霧器」を設置しております。

四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を日本料理に見出し、「Japanese Cuisine 桜丘」より発信してまいります。

<メニュー構成>

【ランチ】

牛肉香味重 3,500円 / 茶煙蒸ランチ 7,000円 / 会席「露草（つゆくさ）」 8,000円
彩食かさね弁当 4,500円 / 天重 4,300円※1 / 天婦羅コース 7,000円※1

【ディナー】

茶煙蒸コース 15,000円 / 会席「縹（はなだ）」 17,000円 / 会席「藍（あい）」 20,000円
桜丘弁当 10,000円 / 天婦羅会席 15,000円※1 / 牛しゃぶしゃぶコース 18,000円※2

※1・・・天婦羅専用カウンター限定でのご提供となります。 ※2・・・個室限定でのご提供となります。

※表示の料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。※写真は全てイメージです。※仕入れの状況により一部内容が変更となる可能性がございます。

※政府および東京都からの要請等により、営業時間が変更となる可能性がございます。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

◎ 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 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)
取材窓口 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

【店舗概要】

店名	日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(ジャパニーズキューズヌ さくらがおか)
住所	東京都渋谷区桜丘町 26-1 セルリアンタワー東急ホテル 2F
予約・問い合わせ	03-3476-3000 (ホテル代表)
ウェブサイト	https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html
席数	84席 (個室4室 2~8名、半個室1室 4~6名)
営業開始日	2021年6月28日(月)
営業時間	ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.) / デイナー 17:30~22:00 (21:00L.O.) ※政府および東京都からの要請等により、変更となる可能性があります。
定休日	無し ※政府および東京都からの要請等により、変更となる可能性があります。
予算	ランチ 3,500円~/ディナー 15,000円~(サービス料・消費税込)
予約	予約可
煙草	全席禁煙
プロデュース	福田 順彦 (ふくだ・のぶひこ) / 東急ホテルズ総料理長
板長	鶴田 敬 (つるた・たかし)
面積	567平米(厨房含む)
営業形態	セルリアンタワー東急ホテル直営

板長：鶴田 敬 (つるた・たかし) 開業にあたりご挨拶

『家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知り、おいしいと言われることに喜びを感じて料理人の道を志しました。滋賀県・石川県など各地の名店を巡り、その後東京に戻り修行を積んでまいりましたが、この度、このセルリアンタワー東急ホテルの日本料理店を任されるご縁を頂戴いたしました。渋谷は日本の、そして世界のトレンドの発信地です。その地で先人の築いてきた日本料理の伝統を受け継ぎ、それに磨きをかけてお届けすることに大きな意義を感じています。

おもてなしの心を季節の皿に込め、お客さまに喜んでいただくことを信念として取り組む所存です。

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。』



【店名について】

ホテルが所在する“渋谷区桜丘町”に由来。料理ジャンルの日本料理を“Japanese Cuisine”と英仏語で表記し、世界に誇る和食文化を表現しています。渋谷から世界に文化を発信する料理店となるようお願いを込めました。



【セルリアンタワー東急ホテル 開業 20 周年】

2001年5月に渋谷の街に誕生したセルリアンタワー東急ホテルは、おかげさまで開業20周年を迎えました。「新しい未来へ～Bonds with You～」をテーマに掲げ、これからも新しい時代に上質な時間を提供してまいります。



【感染症の拡大防止に向けた取り組みについて】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

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