

2022年2月28日

ホテルで心春めくひとときを過ごせる季節限定企画 1室料金で1室プレゼントプランも！
「スプリング プロモーション 2022」開催
 期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）では、ホテルが建つ“桜丘町”の地名にちなみ、日本の春を彩る桜をテーマにホテルで春を楽しむ企画「スプリング プロモーション 2022」を展開いたします。開催期間は2022年3月1日（火）～4月30日（土）＜※一部企画による＞となり、期間中は桜の花でロビーを演出し、桜や春にちなんだメニューを各レストランにてご用意いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/85722/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルは2001年に「渋谷区 桜丘町」の地に誕生し、20年間地元で育まれてまいりました。桜丘町には隠れた桜の名所「さくら通り」があり、地域一体となって桜の開花を祝い、愛でる文化が根付くエリアです。当ホテルでも毎年桜の開花時期に合わせ館内装飾や宿泊・レストラン企画を発信してまいりました。また、ホテル内のレストランでは鉄板焼「桜-SAKURA-」や日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」、客室ではジャパニーズスイート「桜-SAKURA-」のように桜や地元になんだ名称を付けた施設が複数あり、日本を代表する花・桜を愛でる特別な文化や、地元で根ざすホテルをコンセプトとしています。

2020年からは思うようにお花見を楽しめない春が続いておりますが、ホテルの中に一足早く訪れる春を安全安心にお楽しみいただけるよう各種プランをご用意いたします。春は卒業・入学、就職など新生活に向けたお祝いごとの多い節目の季節でもあります。ご家族やご友人との心春めくひとときをご堪能ください。

<スプリング プロモーション 2022 概要>

期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

※各企画により実施期間がそれぞれ異なります。詳細をご参照ください。

場所：お迎え花 桜装飾 ロビー（LBF、B1F）

レストラン企画 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」、「鉄板焼 桜-SAKURA-」（2F）
 パストリーショップ（LBF）

【宿泊プラン】

ご家族やグループでの春休みのご旅行に、1部屋分の料金で同じフロアの同じタイプの客室を1室プレゼント。2室セットで最大6名様までご宿泊いただけます。

・プラン名：1室料金でもう1室プレゼント！ボーナスルームプラン

・宿泊期間：2022年3月1日（火）～2022年4月30日（土）

・部屋タイプ：スタンダードフロア スーベリアツイン／キング（37.6～37.8㎡）

・料金：1室 一般 36,046円～ 東急ホテルズ コンフォートメンバーズ 32,440円～（消費税・サービス料込、東京都宿泊税別）
 東急ホテルズ コンフォートメンバーズ限定 季節のパウンドケーキのお土産付

※2室は同じフロアでご用意いたしますが、お隣同士やお近くの部屋とは限りませんのでご了承ください。※本プランは最大5連泊とさせていただきます。

※6歳までのお子さまは添い寝でのご利用が可能です。※1室3名様の場合は、エキストラベッド（1台）をご用意いたします。

※室数限定プランにつき、完売の際はご了承ください。

◎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

【レストラン企画】

<日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」 (2F) >

色とりどりの春の食材で華やかに仕上げた御膳や会席コースは、桃の節句や卒業式後のお集まり、親子謝恩会など春ならではの席を彩ります。個室プランではプライベートな空間で安全安心にお楽しみいただけます。

花桃 (はなもも) 御膳<ランチ>

- ・期間：2022年3月1日(火)～3月31日(木)
- ・料金：1名さま 5,000円(サービス料・消費税込)
- ・内容：先附、蒸し物、造り3種盛、わっぱ4種盛(口取、焼物、ちらし寿司、梅素麺)、小鉢、蛤の吸い物、水菓子



春暁 (しゅんぎょう) 会席<ランチ>

- ・期間：2022年3月1日(火)～3月31日(木)
- ・料金：1名さま 8,250円(サービス料・消費税込)
- ・内容：前菜、吸物、造り3種盛、揚物、焼物、筍炊き込み御飯、留椀、水菓子

歓送迎会プラン【個室飲み放題】<ディナー>

- ・期間：2022年3月1日(火)～4月30日(土)
- ・料金：1名さま 25,000円(サービス料・消費税込)
- ・内容：前菜、吸物、造り4種盛、煮物、合肴、留肴、筍炊き込み御飯、留椀、水菓子
ドリンク：生ビール、春のカクテル2種、日本酒、赤白ワイン、ウイスキー、焼酎
ソフトドリンク

※飲み放題のお時間は社会情勢により変動する可能性があります。



2021年6月にホテル直営にて新オープンした日本料理レストラン。

四季折々の旬の食材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。

営業時間 ラunch 11:30～15:00 (14:00L.O.) /ディナー-17:00～21:00 (20:00L.O.)

席数 84席(個室4室 2～8名、半個室1室 4～6名)

ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3476-3420



<鉄板焼 桜 -SAKURA- (2F) >

縁起の良い 活伊勢海老をメインにデザートにはスペシャルプレートが付いたお祝いの席に最適な個室プランをご用意。

活伊勢海老を楽しむ【個室プラン】桜寿 OUJU ～活伊勢海老&黒毛和牛～

<ランチ・ディナー>

- ・期間：2022年3月1日(火)～4月30日(土)
- ・料金：ランチ 1名さま 15,000円 デイナー 1名さま 25,000円(サービス料・消費税込)
- ・人数：4～6名さま
- ・内容：ランチ 活伊勢海老・黒毛和牛サーロインを含めた計8品
ディナー 活伊勢海老・黒毛和牛フィレを含めた計9品

※3名さま以下は別途個室料あり。 ※3日前までの事前予約制



食材に敬意を払い 真の旨味を引き出す匠の技 五感で味わう鉄板焼。旬の食材が持つ美味しさを最大限に引き出すことに注力している総料理長 福田順彦がプロデュースする鉄板焼店。日本の食文化として世界的に認知されている鉄板焼の魅力をその季節ならではの食材と焼き手、サービススタッフのあたたかなコミュニケーションの中で提供いたします。

営業時間 ラunch 11:30～15:00 (14:00L.O.) /ディナー-17:00～21:00 (20:00L.O.)

席数 16席(カウンター 10席、個室1室 6名)

※個室以外のお子さまのご利用は、誠に勝手ながら10歳以上とさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3476-3521



<ペストリーショップ (LBF) >

ホワイトデーやお祝いのギフトに、春の香りを楽しめる焼菓子をご用意いたします。6種の焼菓子を詰め合わせた「スプリング アソート」は、「セルリアン アソート」の春季限定商品で食感や味わいの違いを楽しめます。「スプリング パウンド」は口の中にふんわりと桜の風味が広がる春爛漫なパウンドケーキです。

スプリング アソート

・期間：2022年3月1日（火）～3月31日（木）

・料金：1セット 1,900円（消費税8%込）



スプリング パウンド

・期間：2022年3月1日（火）～3月31日（木）

・料金：1本 2,160円（消費税8%込）

※上記2商品は11:00～20:00のお渡しとさせていただきます。 ※個数限定となります。完売の際はご了承ください。

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長 福田順彦プロデュースの調味料等を販売。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップしています。

営業時間 10:00～21:00

ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3476-3000（ペストリーショップ 10:00～20:00）



この他の店舗でも、以下のとおり春の訪れを味わえるメニューをご用意いたします。

◆タワーズレストラン「クーカーニョ」 ムニュー エクサンプロヴァンス～プランタン～ <ディナー>

期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）<火曜日定休> 料金：17,800円

◆タワーズバー「ペロビスト」春のオリジナルカクテル

期間：2022年3月1日（火）～4月上旬 料金：2,300円

◆ガーデンキッチン「かるめら」 かるめらシェフズダイニング 3月<ランチ・ディナー>

期間：2022年3月1日（火）～3月31日（木） 料金：4,300円

◆ガーデンラウンジ「坐忘」春のアフタヌーンティー「トゥールド アンサンブル」

期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土） 料金：4,110円

※表示の料金には特記のない限り、サービス料13%と消費税10%が含まれております。

※セルリアンタワー東急ホテル内のレストラン各店は、「徹底点検 TOKYO サポート」プロジェクトにおける「感染防止徹底点検済証」の交付を受けております。

※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東京都からの協力要請に従い営業しております。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。

※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。 ※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。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。 ※写真はすべてイメージです。

【お迎え花 桜装飾】

ホテルのロビー中央に位置する「蹲（つくばい）」が桜装飾により彩られます。季節ごとの移ろいを演出しているお迎え花のデザインの施工は、草月流 いけばな作家 州村衛香（すむら えいこう）。桜装飾は、硬い蕾の時期から活け込み、徐々に花開いていく様子、そして芽吹きまでの表情の変化を楽しむことができます。

ぜひ足を止めて、ご家族や大切な方との記念撮影はいかがでしょう。

・期間：2022年3月中旬～4月上旬【予定】



※2021年装飾イメージ

【第 30 回渋谷桜丘さくらまつり 2022 について】

ホテルの社会貢献活動の一環として、本年も渋谷駅前共栄会／渋谷桜丘さくらまつり実行委員会が主催する「桜まつり」に協力し、地域の商店街、住民の皆さま、法人企業の方々とともに桜の季節を祝います。ホテルの裏手に位置する「さくら坂」の桜並木のライトアップや、名入れ提灯の段飾りが点灯し、夜桜を楽しむことができます。

また、「さくら坂」では桜の時期以外にも渋谷駅前共栄会主催によるさまざまな企画が開催されており、冬のイルミネーションも地元の名物となっております。2021 年にはそのイルミネーションの写真を撮って応募する「さくら坂イルミネーション写真コンテスト」が開催されました。

- ・桜ライトアップ期間：2022 年 3 月 14 日（月）～4 月 5 日（火）
- ・段飾り提灯点灯期間：2022 年 3 月 11 日（金）～4 月 10 日（日）
いずれも各日 17:00～23:00 にて。



Photo: Shunta Tateyama

<桜丘物語>

桜丘はその昔、別名「海江田山」といわれ、明治維新に薩摩軍海江田隊長が桜の木を植え住宅地として開発したことが、現在の地名の由来といわれています。1980 年代に入るとマンションが増え、丘の周りには、上品でオシャレな小さなレストランなどの飲食店が集まってきました。さらにオフィスビルも増え、今の桜丘があります。

今では、さくら坂の桜並木は桜丘の象徴ですが、戦後に、桜の木が切られ柳の並木になりました。現在の桜並木は、1991 年に植えられ、2010 年には歩行者優先のための一車線化で桜の木が歩道の中に点在する現在の姿になりました。

桜の季節には桜を囲んで多くの人々が集まり、鳥がさえずり、桜丘の名産「渋谷のハチミツ」のみつばち達も蜜を集めにきます。

また、桜丘は文教地区に指定されていたため、多くの専門学校や音楽・芸術関係の教室がたくさんあります。国際的文化的都市・渋谷は芸術を目指す若者たちが集まる街になると期待をされています。現在、再開発計画も始まり 50 年、100 年先のステキな渋谷桜丘の街づくりが進んでいます。

引用：渋谷桜丘 渋谷駅前共栄会 公式ウェブサイトより <http://www.shibuyakyoueikai.com/story.php>

【館内衛生強化について】

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>