

2022年5月19日

## 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」開店 1 周年も記念し 開業 21 周年特別謝恩企画「おばんざい御膳 & 和酒フリーフロー付ステイ」販売 2022 年 5 月 21 日より予約開始

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、ホテルの開業 21 周年を記念し、特別謝恩企画「おばんざい御膳 & 和酒フリーフロー付ステイ」（1 室 2 名様 48,080 円～）を販売いたします。予約開始は 2022 年 5 月 21 日（土）より。宿泊期間は 2022 年 5 月 24 日（火）～8 月 31 日（水）となります。



詳しくはこちら：[https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/21st\\_anniversary/89423/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/21st_anniversary/89423/index.html)

セルリアンタワー東急ホテルは、来る 5 月 24 日に、おかげさまで開業 21 周年を迎えます。また、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」も間もなく 6 月 28 日で開店 1 周年を迎えるのに合わせ、このたび日頃のご愛顧に感謝を込めた、二つの開業記念コラボレーション企画をご用意いたしました。

社会がコロナ禍に揺れる 2021 年、世界に誇る日本文化への回帰をコンセプトに開店した「Japanese Cuisine 桜丘」。鶴田 敬 調理長の日本料理への情熱とおもてなしの心は潰えることなく、研ぎ澄まされた技と五感を駆使した渾身の料理は、この 1 年で多くのお客さまに支持をいただけてまいりました。

ホテルの開業 21 周年とコラボレーションした本企画では、プラン専用の夕食とアルコールを含むフリーフロー（飲み放題）、朝食が付いて 1 室 2 名様 48,080 円～と特別な謝恩価格となっております。

夕食は、和酒と日本料理のマリアージュを存分に楽しめるよう構成されたプラン専用のオリジナルメニュー。一品一品丁寧に仕上げられた料理の数々を少しずつ味わえるおばんざい 9 種を中心に、先付け、肉料理のほか、お茶漬けなど 3 種から選べる食事、ホテルペストリー特製のミニデザートまでセットになった「おばんざい御膳」は、見た目にも華やかで日本料理ならではの繊細な盛り付けや美しいしつらえが目を引きまします。また、日本酒の飲み比べが好きなだけ楽しめるフリーフローは、食事メニューに合う純米酒を厳選してラインナップ。自分好みの和酒と料理の組み合わせを色々試してみたいかたがでしょうか。

アルコールが苦手な方には、柚子など和の素材を使ったユニークな和風ノンアルコールカクテル 3 種（日替わり）や、風味の異なる香り高い日本茶 3 種の飲み比べがお勧めです。

解放感あふれる落ち着いた店内で、日本料理や和酒の奥深い味わいをお楽しみいただいた後は、東京を一望する夜景の美しい客室でゆっくりお寛ぎください。

### 【 開業 21 周年特別謝恩企画「おばんざい御膳 & 和酒フリーフロー付ステイ」概要 】

- ・宿泊期間：2022 年 5 月 24 日（火）～8 月 31 日（水）まで
- ・料金：1 室 1 名様利用 スタンダードフロア 36,470 円～、エグゼクティブフロア 49,264 円～  
1 室 2 名様利用 スタンダードフロア 48,080 円～、エグゼクティブフロア 56,764 円～
- ・内容：日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」にて「おばんざい御膳」の夕食、和酒・ノンアルコールドリンクのフリーフロー、1 泊室料・朝食
- ・備考：3 日前までの予約制です。

- 本プラン以外でのご宿泊者には当日 1 時間前までのご予約で 1 名さま 7,500 円にて承ります。
- ・特典：東急ホテルズ コンフォートメンバーズ会員の方は、本プランではポイントを通常の 2 倍付与されます。
  - ・除外日：特別催事日、及び満室・満席日

- ※表示の料金にはサービス料 13%および消費税 10%が含まれております。
  - ※東京都宿泊税を別途頂戴いたします。
  - ※フリーフローは 2 時間までとさせていただきます。
  - ※写真はすべてイメージです。
  - ※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。
  - ※法令によりお車を運転される方、20 歳未満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。



◆ご予約・お問い合わせ：Tel. 03-3476-3000（客室予約）  
 URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/contact/index.html

◎ 本件に関する取材・お問い合わせ先  
 東急ホテルズ渋谷エリアセールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 齋藤 詩子  
 TEL:03-3476-3348 FAX：03-3476-3769（オフィス直通）  
 E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp

### 【メニューの一例】

- < おばんざい御膳 >
- ・先付  
（冷製茶わん蒸し、お浸し）
  - ・おばんざい 9 種  
（天麩羅/季節の煮物/刺身/和風冷製トマトのジュレ など）
  - ・肉料理  
（牛柔らか煮）
  - ・食事  
（変わりご飯/冷山かけ蕎麦/お茶漬けよりチョイス）
  - ・デザート  
（パストリー特製ミニデザート）



- < 和酒フリーフロー >
- ・アルコール  
（日本酒 3 種：忍者/むらさきつゆ草/あさ開、生ビール、焼酎 1 種）
  - ・ノンアルコール  
（和風カクテル 3 種、ソフトドリンク 3 種、  
日本茶 3 種：奥八女熟成煎茶/五ヶ瀬和烏龍茶/抹茶黒豆玄米茶）





## 【 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」 概要 】

店名	日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」 (ジャパニーズキュイジーヌ 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
席数	84席 (個室 4 室 2～8 名様、半個室 1 室 3～6 名様)
営業時間	ランチ 11:30～15:00 (14:00 L.O.) ディナー 17:00～22:00 (21:00 L.O.)
定休日	無し
備考	営業日、及び定休日は政府及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。



### < 調理長：鶴田 敬 (つるた たかし) プロフィール >

1972 年 東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。おいしいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。

高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の名店を巡り修行を積む。

2010 年、ザ・キャピトルホテル東急開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021 年 3 月、セルリアンタワー東急ホテル 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長に就任。

「温故知新」の精神で、先人の築いてきた日本料理の伝統と時代に合った進化の融合を日々追及。

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確たる信念としている。



## 【 部屋タイプのご紹介 】

### <スタンダードフロア スーペリアツイン>

19～30 F

「シンプル&モダン」をコンセプトに華美になりすぎない落ち着いたデザイン

使いやすく機能的な間取りの客室は、レジャーからビジネスまで幅広くご利用いただけます。東京を一望する窓からの景色もお楽しみください。



### <エグゼクティブフロア スーペリアツイン>

32～36F

特別を極めたおもてなしと贅沢を味わう、最上級フロア

エグゼクティブラウンジの利用が可能のほか、フィットネスやジム、駐車場（通常 1 泊 4,000 円）が無料ご利用いただけます。



※「エグゼクティブラウンジ」イメージ

## 【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>