

暑い夏にぴったり！ひんやりおいしい至福の一品 一度で二度おいしい「かき氷」販売

6月25日(土)より ガーデンラウンジ「坐忘」、ガーデンキッチン「かるめら」にて

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、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）にて、6月25日（土）より「かき氷」を提供いたします。フレーバーは「イチゴ」（2,400円）、「メロン」（2,600円）、「ティラミス」（2,600円）、「抹茶」（2,700円）の4種類をご用意いたします。



公式 WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/plan/91024/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、8シーズン目を迎えます。フルーツや抹茶など素材そのものおいしさを感じていただけるよう、甘さを抑え上品な味わいのシロップを削った氷にたっぷりとかけ、中にはアイスクリームやゼリーなど4種4様のテーマ素材に合わせたスイーツが仕込まれております。また、別添えで用意したソースをかけることで、より一層味わいをお楽しみいただけます。

- 名称 ホテルで楽しむ「かき氷」全4種類
- 期間 2022年6月25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「イチゴ ～コンフィチュールと練乳ソース～」	2,400円
②「メロン ～赤肉メロンとヨーグルトソース～」	2,600円
③「ティラミス ～マスカルポーネのクリームとエスプレッソのソース～」	2,600円
④「抹茶 ～宇治抹茶とあんこ～」	2,700円
- 時間

ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）	14:00～22:00（21:30 L.O.）
ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）	14:00～23:00（22:00 L.O.） ※「かるめら」は 14:00～22:00 まで予約可
- お問い合わせ

TEL：03-3476-3431（かるめら直通）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>

TEL：03-3476-3439（坐忘直通）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>

■ご予約 かるめらのみご予約可能 インターネット、電話にて承ります。

※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。

※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。

※写真はすべてイメージです。

◎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
太

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 立山 駿

TEL:03-3476-3348 FAX：03-3476-3769(広報直通)

E-mail: s.tateyama@tokyuhotels.co.jp

【ホテルで楽しむ「かき氷」商品概要】

【イチゴ ～コンフィチュールと練乳ソース～】 2,400 円

かき氷の定番人気フレーバーのイチゴ。

果実感あふれるコンフィチュールをたっぷりとしらけかけました。氷の中にはさっぱりとしたミルクアイスを閉じ込め、食べ進めるうちにイチゴミルクに味に変化。最後まで飽きの来ない味になっております。別添えの練乳ソースで甘味とコクを加えながら、優しく贅沢な味わいをご堪能ください。



【メロン ～赤肉メロンとヨーグルトソース～】 2,600 円

瑞々しいメロンを存分に楽しめる一品。コクのある強い甘みと芳醇な香りが特徴の赤肉メロンをすりつぶし、果肉感のあるシロップに仕上げ贅沢にかけました。氷の中にはバニラアイスを閉じ込め、クリーミーな味わいをプラス。別添えのヨーグルトソースで甘味を程よく引き締めながら、広がりある濃厚な味わいをお楽しみください。



【ティラミス ～マスカルポーネのクリームとエスプレッソのソース～】 2,600 円

かき氷でありながら、ケーキのような味わいをお楽しみいただける一品。

マスカルポーネチーズをベースにしたクリームに、エスプレッソの味わいをお楽しみいただけるように、エスプレッソのジュレやビスキュイを仕込みました。氷の中にはバニラアイスとコーヒゼリーを閉じ込め、甘みと苦みをバランスよく整えました。別添えのエスプレッソソースを足すことで、よりビターな味わいもお楽しみいただけます。本場イタリアで修業したシェフが考案したこだわりの逸品をお楽しみください。



【抹茶 ～宇治抹茶とあんこ～】 2,700 円

かき氷の定番、日本の涼を呼ぶ抹茶のかき氷。抹茶、小豆、栗、白玉など和の素材を組み合わせた王道の宇治金時をご提供いたします。ミルクアイスと氷で閉じ込め、ほろ苦い宇治抹茶のソースを回しかけます。別添えの練乳ソースを足しながら、より甘さとクリーミーさを加えるのもおすすめです。



【ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) 概要】

「おい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、ビジネスの打ち合わせ、ショッピングの合間の小休止など、様々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アップでお客さまをお迎えしています。

席数：135席 個室1室(6～10名様)

営業時間：7:00～23:00(22:00 L.O.) / 無休

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>



【ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF) 概要】

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あるラウンジ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。飲物やデザートのラインアップも充実しており、季節に合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。

～店名の由来～“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。

席数：75席

営業時間：10:00～22:00(21:30 L.O.) / 無休

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>



【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>

以上