

**ホワイトデーには“美味しい時間”で幸せをお届け。
 「かるめら ホワイトデーディナー」
 イートインで楽しむホワイトデーのご提案 3月1日(火)~3月14日(月)**

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)のガーデンキッチン「かるめら」(LBF)では、イートインで楽しむホワイトデーのご提案としてシェフが仕立てたディナーコース「かるめらホワイトデーディナー」をご用意いたします。ご提供期間は2016年3月1日(火)~3月14日(月)、フルコースディナーとワンドリンクをお付けして1名さま5,800円(サービス料・消費税込)にてご用意いたします。



※写真はイメージです。

「バレンタインデー」のアンサーデーとして日本で定着してきた「ホワイトデー」。ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)では、“美味しい時間”をプレゼントすることで大切な方に「幸せなひととき」を届けていただきたいという思いから、シェフ滝本雅之が期間限定で仕立てたディナーコースをご用意いたします。アミューズに始まり、前菜、スープ、魚料理、肉料理のフルコースメニューに加え、パティシエおすすめのホワイトデーデザートを2品ご用意いたします。春を感じさせる桜とチーズのムース、ホワイト&ミルクチョコレートで彩った甘いデザートは、男性から女性へのプレゼントとしてご利用ください。

各メニューの詳細について次ページにとりまとめましたので、ご参照ください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、水野 川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 川島 t.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

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。

【かるめら ホワイトデーディナー】概要

- 期 日：2016年3月1日（火）～3月14日（月）
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料 金：1名さま 5,800円（サービス料・消費税込）
- 時 間：ディナータイム 17:00～22:00（L.O.）
- 内 容：シェフ滝本雅之のホワイトデーディナー
＋ワンドリンク付

〈ご予約・お問い合わせ〉03-3476-3431（かるめら）

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>

〈インターネット予約〉

<https://asp.hotel-story.ne.jp/restaurant/RST20010.asp?hcod1=25>

【メニュー詳細】

・桜海老のクロケット

美しいピンク色の桜海老を包み込みカラッと揚げたクロケットを初

・帆立貝のサラダ レモンクリームソース

帆立貝をさっぱりとサラダ仕立てで、ほのかに酸味を感じるレモン

・玉葱のポタージュスープ

玉葱の甘さを閉じ込めポタージュにいたしました。クリーミー舌触りと優しい味わいにいたしました。

・真鯛のポワレ サフラン風味の焼きリゾット添え

桜前線とともにやってくるといわれる旬魚の真鯛を蒸し焼きにして、その美味しさを閉じ込めました。焼きリゾットの香ばしさとサフランの風味とともに楽しみください。

・ニュージーランド産 牛フィレ肉 アスパラガスとスモークチーズの重ね焼き

豊かな自然の中で育った牛フィレ肉を甘みと歯ごたえが魅力のアスパラガスをご一緒にお楽しみください。スモークチーズのコクと香りが絶妙にマッチした一皿。

・アヴァン・デザート～桜とチーズのムース～

桜の香りをうつしたチーズムースに、ピスタチオアクセントを加え、桜の樹をイメージした春爛漫のデザートに仕立てました。ムースの下に敷き詰めた桜のゼリーとともに楽しみください。

・優しい甘さのチョコレートアイス

温かなホワイトチョコレートソースを添えて（写真右）

ホワイトチョコレートで「感謝と愛」を表現したデザートを大切なかたへのプレゼントとして。



※ワンドリンクは、スパークリングワイン・ワイン（白・赤）・生ビール・ソフトドリンクよりお選びいただけます。

【シェフプロフィール】

◆滝本 雅之 (Masayuki TAKIMOT)

セルリアンタワー東急ホテル ガーデンキッチン「かるめら」シェフ

1968年 愛知県名古屋生まれ。

高校生の頃、お腹が空いて果物をおやつ代わりに食べようと包丁を持ち、包丁捌きの意外な難しさから、料理の世界に関心をもつ。

首都圏有名ホテル、フランス料理・イタリア料理レストラン、宴会調理のシェフを歴任。2015年7月、かるめらシェフに着任。

フルーツ・野菜のカービング（彫刻）を得意とし、日々美しい一皿を創ることに余念がない。

【料理人として大切にしていること】

「料理に関してだけでなく日常生活全般において「なぜ?」「どうして?」の疑問を持つように心がけています。その答えを一つ一つ見つけて蓄積していくことで、自分の満足のためではなくお客さまのために料理をつくるプロフェッショナルとして成長できるのだと思います。」



【ガーデンキッチン「かるめら」店舗概要】

【ガーデンキッチン 「かるめら」】LBF **ご予約・お問い合わせ 03-3476-3431 (直通) 03-3476-3000 (代表)**

営業時間 6:30~24:00 (23:00 L.O.) 席数 135席 個室1室 (6~10名さま)

定休日 無休

「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種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、ショッピングの合間に訪れる女性ゲスト、ビジネスの打ち合わせなどさまざま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ナップでお客さまをお迎えしています。

