

報道関係各位

卒業・入学、歓送迎会、お花見の季節におすすめの和風ランチメニュー

「さくら御膳」

期間:4月30日(日)まで 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、総支配人:宮島芳明)のレストラン、ガーデンキッチン「かるめら」では、4月30日(日)まで「さくら御膳」を販売いたします。ランチタイムの11:00~14:00(ラストオーダー)、1名さま3,700円(サービス料・消費税込)にてご提供いたします。



写真は3月のメニューイメージです。

公式ホームページ <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/?id=entry2444>

かるめらでは毎月月替わりのランチセット「かるめら御膳」をご提供しております。3月、4月は「さくら御膳」として春の様々なお集まりや会食会に向けて“楽しく笑顔あふれるランチタイム”をテーマに、桜、春を感じさせる食材を色彩豊かに盛り付けてご提供いたします。和風、洋食などをバランスよく、豊富な種類のお料理を一度にお楽しみいただけるほか、デザートも桜尽くしのプチデザートをプレートに盛り付けてお持ちいたします。少人数でのアットホームなお集まりに、お買い物や観劇の合間のランチタイムにおすすめのセットメニューです。

◎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、川島、三浦、藤井、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:三浦 ko.miura@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。

「さくら御膳」 販売概要

- 企画名称：さくら御膳
- 場 所：ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- 時 間：11:00～14:00 (ラストオーダー)
- 販売期間：2017年4月30日(日)まで
- 販売価格：1名さま 3,700円 ※サービス料・消費税込み
- 内 容：前菜・主菜を盛り合わせた御膳/ご飯/汁物/パティシエおすすめデザート盛り合わせ
- ご予約・お問い合わせ：TEL 03-3476-3431 (かるめら直通)
インターネット

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

410&hcod2=001&direction=3&ppln=03198

- URL <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/?id=entry2444>

【さくら御膳 3月のお献立】

- ・鶏のバロティースとトリュフ香るうるいのサラダ添え
- ・蛍烏賊の酢味噌和え
- ・玉子豆腐 桜餡かけ
- ・桜海老と春菊のかき揚げと山菜天麩羅の盛り合わせ
- ・牛フィレ肉のグリル シャリアピンソース
- ・蛤の吸い物
- ・かるめらちらし寿司
- ・香の物
- ・パティシエデザートの盛り合わせ お楽しみプレート
(桜のパンナコッタ、桜の豆乳ぜんざい、桜・抹茶・大納言のパウンドケーキ、フルーツ)
- ・コーヒーまたは紅茶



※仕入れの都合により、料理の内容が変更になる場合がございます。
※お米は富山県産コシヒカリを使用しております。
※4月のお献立につきましてはお問い合わせください。

- ご予約・お問い合わせ：TEL 03-3476-3431 (かるめら直通)
インターネット

<https://asp.hotel-story.ne.jp/restaurant/RST20010.asp?hcod1=25410&hcod2=001&direction=3&ppln=03198>

【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)

6:30～24:00 (23:00 L.O.) 席数 127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、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様をお迎えしています。

