

2009年2月24日

報道関係各位

世界各国のお料理を「かるめらスタイル」で味わう人気メニュー
ウィークデー限定 ディナースペシャル「ワールドジャーニー～ポルトガル編」
近くて遠い国ポルトガルを存分に味わう

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：川島保司)のガーデンキッチン「かるめら」では、世界各国のお料理をテーマにお贈りしているウィークデー限定ディナー「ワールドジャーニー」が人気を博しております。3月4月はポルトガルをテーマにシェフが趣向を凝らしたお料理をコース料理をご用意いたします。

ポルトガルの伝統的な料理であるカタプラーナやバカリャウをはじめ、カステラの原型と言われているパン・デ・ローをお楽しみいただけます。また、ハーブとスパイスでマリネしたポークロースは、蒸し焼きにした豚ロース肉をポルト酒で仕上げ、豊かな香りと柔らかくジューシーな味わいをお楽しみいただけます。ブロックで絶妙に焼き上げ、薄切りにして盛り付ける、かるめらスタイルでお召し上がりいただけます。

また、ワインは南北に長く持つポルトガル国土により、気候や土壌が異なる自然条件から多彩な葡萄が生産される為、ワインの宝庫ともいわれているポルトガルワインを、今回のお料理に合うものをソムリエがセレクトいたしました。

「かるめら紀行～ポルトガル編」商品概要

- 企画名 ワールドジャーニー～ポルトガル編
- 販売期間 2009年3月1日(日)～4月30日(木) 17:00～22:00
月曜日～土曜日開催 (*日曜・祝祭日は除外日とさせていただきます。)
- 販売価格 お一人様 ¥3,900 (サービス料・消費税込み)
- 販売場所 ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)
- メニュー トマトと蒸し鶏のサラダ仕立て レモンとコリアンダーの香り
新鮮な魚介類の白ワイン蒸し～カタプラーナ～
たっぷり野菜のシンプルなスープ
塩鱈とポテトの熱々グラタン～バカリャウ～
ハーブとスパイスでマリネしたポークロースのローストポルトワイン風味
パン・デ・ロー/コーヒー 又は 紅茶
- ポルトガルワイン
Espigueiro Vinho Verde Blanc 2007 グラス¥950 ボトル¥5,000
エスピギューエイロ ヴィーニョヴェルデ 白
Quinta Dos Roques Dao 2006 グラス¥950 ボトル¥5,000
キンタ ドス ロケス ダン 赤



【ガーデンキッチン かるめら】LBF 6:30～24:00 (last order) 席数 135席 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の女性ゲスト、ビジネスの打ち合わせ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ナップでお客をお迎えしています。

お問い合わせは (03) 3476-3000 (代) ガーデンキッチン「かるめら」まで

◎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/山野、野島、小澤 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: a.ozawa@tokyuhotels.co.jp URL:<http://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。