

2009年6月26日

報道関係各位

美味しいbuffet料理を囲んで、家族や友人と賑やかに暑気払い！  
2009年夏休み特別企画「納涼ランチ&ディナーbuffet」  
ガーデンキッチン「かるめら」にて、8/14(金)~16(日)開催

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、このたびお盆の期間限定で夏休み特別企画「納涼ランチ&ディナーbuffet」を開催いたします。

「納涼ランチ&ディナーbuffet」はお盆期間限定の特別企画で、「かるめら」の人気メニューやシェフの季節のおすすめメニューなどがbuffetスタイルでラインナップされ、お好みのお料理をお好きなだけお楽しみいただけます。「ランチbuffet」のお奨め料理は、グランドメニューで提供している人気の品をフィーチャーし存分にお楽しみいただける他、季節感あふれるデザートもシェフが目の前で作りしてお出しいたします。「ディナーbuffet」では世界各国のお料理を「かるめら」のスタイルで提供、また定番の「ローストビーフ」はジューシーでやわらかい国産牛を使ってお作りいたします。緑豊かな庭園をのぞむレストランにて、ご家族で、ご友人同士で、食を楽しむ、賑やかな夏休みをぜひ過ごしてください。企画概要を下記の通りまとめましたのでご参照ください。

2009年夏休み特別企画「納涼ランチ&ディナーbuffet」開催概要

- 企画名：2009年夏休み特別企画「納涼ランチ&ディナーbuffet」
- 期日：2009年8月14日(金)～8月16日(日)
- 料金：ランチ 大人1名様 ¥4,200 お子様(4歳～12歳) ¥2,500  
ディナー 大人1名様 ¥5,800 お子様(4歳～12歳) ¥3,000  
※いずれもサービス料、税金込み
- 時間：ランチ 12:00～14:30 ディナー 17:30～20:30  
※いずれもラストオーダー
- 内容：【ランチbuffet概要】  
かるめらの人気メニューがbuffetメニューになって登場。ローストビーフやデザート等、シェフのパフォーマンスもお楽しみください。  
【ディナーbuffet概要】  
世界各国のお料理をかるめらのオリジナルスタイルでご提供するほか、ジューシーな国産牛のローストビーフが心ゆくまで堪能いただけます。  
※期間中、キリリと冷えた「プレミアムエビス生ビール(¥950)」もご用意いたします。
- 場所：ガーデンキッチン「かるめら」(ロビー階)



◆ガーデンキッチン「かるめら」 営業時間 6:30～24:00 (ラストオーダー) 席数 135席 定休日 無休

朝食からお夜食まで、「美味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様をお迎えしております。

お問合わせ：TEL. 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/川島、野島 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:<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。