

2009年8月20日

報道関係各位

パリのエスプリをお届けする、シェフ高橋×パティシエ牧野のコラボレーションディナー 「魅惑のビストロディナー～秋の収穫祭」開催！

9/19(土)～23(水・祝)秋の連休中にかけての特別開催

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、この秋のディナー企画として「魅惑のビストロディナー～秋」を開催いたします。開催期間は9月19日(土)～23日(水・祝)で、価格は、前菜、メイン、デザートにドリンクが1杯ついて ¥3,900(サービス料・税金込み)となっております。

ガーデンキッチン「かるめら」では様々なジャンルのお料理をいつでも気軽に楽しめるレストランとして親しまれておりますが、その中でもビストロスタイルに仕立てた気軽なコース料理は女性を中心に人気を博しております。このたびの企画「魅惑のフレンチビストロコース～秋」は、パリやヨーロッパの各地で修行を積んだシェフ高橋とシェフ・パティシエ牧野のコラボレーションによる特別メニューに仕立ててご用意いたします。厳選した秋の食材を用いて彩る前菜とメイン料理、そして秋の実りを感じられるデザートで季節の美味しさを3皿に凝縮してお届けいたします。シェフとの会話お楽しみいただきながら、パリのエスプリを感じるひと時をお過ごしください。企画の概要をまとめましたのでご参照ください。

シェフ高橋×パティシエ牧野の「魅惑のビストロディナー～秋の収穫祭」開催概要

- 企画名：「魅惑のビストロディナー～秋の収穫祭」
 - 期日：2009年9月19日(土)～9月23日(水・祝)
 - 料金：ディナー ¥3,900 ※いずれもサービス料、税金込み
 - 時間：17:30～20:30
 - 内容：【魅惑のビストロコース～秋メニュー】※ワンドリンク付
前菜/メイン(魚料理または肉料理)/デザート
※メニュー詳細は裏面をご参照願います
 - 場所：ガーデンキッチン「かるめら」(ロビー階)
 - 予約問合せ：TEL. 03-3476-3000(代) ガーデンキッチン「かるめら」
- ※シェフのプロフィールは裏面を参照願います。



◆ガーデンキッチン「かるめら」◆

席数 135席 定休日 無休

営業時間 6:30～24:00(ラストオーダー)

(朝食 6:30～11:00 昼食 11:00～17:00 夕食 17:00～24:00)

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。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

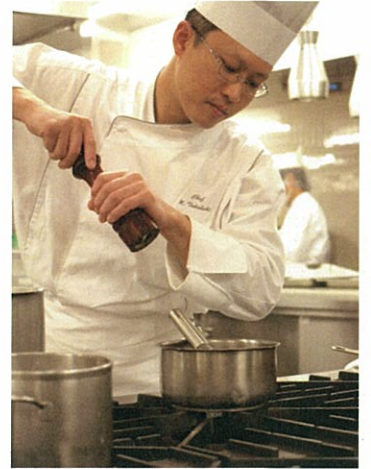
株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/川島、野島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)
E-mail:取材窓口 川島 t.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL:http://www.ceruleantower-hotel.com
セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

【シェフプロフィール】

たかはし みつひこ
高橋 光彦 (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3月2日生まれ

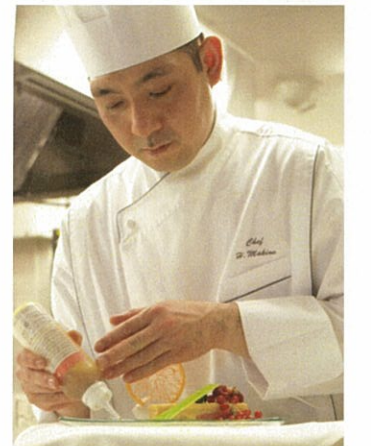
大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、名古屋東急ホテル開業入社以来、料理人を始める。国内各地のホテルやレストランで修行を積み重ね、フランス時代はパリ「ミシェル・ロスタン」、「グラン・ヴェフル」で学ぶ。2001年セルリアンタワー東急ホテル開業と同時に入社。宴会部門を統括するメインキッチンシェフを経て、今年1月より「かるめら」シェフに就任。現在は、ルームサービスと坐忘で提供する料理も監修する。様々なシーンで食事されるお客様の要望に柔軟に応えるガーデンキッチン「かるめら」において、大好評を博したローラン・ジャンンとのコラボレートに続く“直球勝負の代2弾”フレンチビストロウィーク。家庭でくつろぐように気軽に、素朴でありながら本物の旨さをお客様に届けるべく、「一皿に情熱を」モットーに大きな声で元気良く、今日も厨房に立つ。



まきの かとし
牧野 太志 (セルリアンタワー東急ホテル シェフ・パティシエ)

1969年6月9日生まれ。

東京都内のホテル勤務を経験後パリの「ストレル」ルクセンブルクの「オーバーワイス」で修業帰国後「パンパシフィックホテル横浜」を経て2003年9月、セルリアンタワー東急ホテル」シェフ・パティシエ就任。様々なお客様が色々な目的で集う場所である「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、「お菓子づくりが化学を学ぶように楽しい」と語るシェフ。現在はホテル内のペストリー部門のメンバーを率いる傍ら、ホテルが技術提携しているホテル・ル・ブリストルのシェフパティシエ「ローラン・ジャンン」が来日の際には直接指導を受け、数々の斬新なスイーツを編み出している。



【メニュー詳細】

<前菜> 以下3品からお選びいただけます

- ・香ばしく焼き上げた“秋刀魚”、茄子のキャビア添え
- ・伝統的なパテ・ド・カンパーニュ、野菜のピクルスと共に
- ・バイヨンヌ産生ハムとサラダ

<主菜> 以下2品からお選びいただけます

- ・帆立貝のポワレ、トマト風味 茸のパスタを添えて
- ・仔羊もも肉とジャガイモのロティ プロヴァンス風

<デザート> 以下3品からお選びいただけます

- ・カソナード風味のミルフィーユと赤いフルーツのソルベ
- ・無花果のタルト、マスカルポーネのアイスクリームを添えて
- ・ハイビスカスのスープに浮かべたクレームタンジュ
- ・パリブレスト