

CENTURY

SOUTHERN TOWER

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1

Hotel Century Southern Tower

2-2-1, Yoyogi, Shibuya-ku, Tokyo 151-8583, Japan

Phone:(03)5354-0111, Fax:(03)5354-0100

<http://www.southerntower.co.jp>

News Release

2016年9月7日

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
レストラン「トライベックス」

『アニバーサリープラン』

～トライベックスで思い出に残るスペシャルなひとときを～

JR 新宿駅南口から徒歩 3 分「小田急ホテルセンチュリーサザンタワー」（所在地：東京都渋谷区代々木 2-2-1、社長：下杉 克郎）内、レストラン「トライベックス」では、2016 年 9 月 1 日（木）より、ディナータイムに『アニバーサリープラン』をご用意しております。

トライベックスならではの特典が満載の「アニバーサリープラン」は、大切な方の誕生日や記念日のお祝いにぴったりです。まず、地上 100m からの輝く夜景を満喫できる“窓側席”を確約。また、乾杯には特別な日にふさわしくシャンパンをハーフボトルをご用意いたします。料理は、素材の持ち味を生かした料理長いちおしのフルコース。コースを締めくくるデザートには、フレッシュで鮮やかな“アニバーサリーデザート”をお召し上がりいただきます。そして、おみやげとしてペアシャンパングラスと、スペシャルなひとときを閉じ込めた記念写真をフォトフレームに入れてプレゼントいたします。

トライベックスの「アニバーサリープラン」で思い出に残る贅沢な時間を過ごしてみたいかがでしょうか。



▲ 『アニバーサリープラン』 イメージ

レストラン「トライベックス」
『アニバーサリープラン』概要

【期間】 2016年9月1日（木）より

【時間】 ディナータイム 17：30～22：00

【場所】 20階 レストラン「トライベックス」

【料金】 2名様 ￥25,000

【特典】 窓側席確約

乾杯のシャンパンハーフボトル

アニバーサリーデザート

フォトフレーム付き記念写真（当日サービス担当が撮影いたします）

ペアシャンパングラス

【9月のメニュー】

- アミューズ： 始まりの一皿
- 冷前菜： 冷製フォアグラとリンゴ、オレンジマルメレードとのマリアージュ
- 温前菜： リコッタチーズのトルテリーニ トリュフと海老のクリームソース
- 魚料理 [一品お選びください]
 - ・オマール海老のヴァプール ベアルネーズソース 香草風味
 - または
 - ・オマールスーヴォーのヴァプール ベアルネーズソース 香草風味
- メインディッシュ [一品お選びください]
 - ・熊本県産あか牛とマッシュルームのストロガノフ エピスの香り
 - ・熊本県産あか牛のパイ包み焼き ポートワインソース
 - ・熊本県産あか牛ロース肉の黒胡椒焼き 野菜のグリルを添えて
- デザート： ココナッツのブランマンジェ メロン、タピオカとともに
- コーヒーまたは紅茶

※料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を変更する場合がございます。

お客様からのお問い合わせ先

レストラン「トライベックス」

TEL 03-5354-2177

オフィシャルホームページ <http://www.southerntower.co.jp>

※本プレスリリースは、オフィシャルホームページでもご覧いただけます。

※店内は全席禁煙です。

以上のニュースリリースについてのお問い合わせ先

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

販売促進担当： 畔上（あぜがみ）・櫻井・澤田

TEL: 03-5354-2162（直通） FAX: 03-5354-2180（直通）

メールアドレス：pr@southerntower.co.jp