

News Release

2016年8月17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」

## 『オータムグループプラン』

～目にも鮮やかな大皿料理とフリードリンクで食欲の秋を満喫～

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) から 11 月 30 日 (水) までのディナータイムに、『オータムグループプラン』をご用意いたします。

このグループプランは 3 名様から 18 名様までご利用いただけるトライベックスの定番プラン。料理長・岡本 省三が作り上げる目にも鮮やかな大皿料理、そしてフリードリンクをリーズナブルな価格で提供いたします。メニューは彩り豊かなジャーサラダ、魚介の旨みを凝縮したアヒージョ、濃厚な蟹のクリームパスタなど、ワインやビールがすすむ料理内容。メインディッシュにはローストビーフやローストポークなどジューシーな肉料理を日替わりでご用意いたします。2 時間のフリードリンクには定番の生ビールはもちろん、スパークリングワインやロゼワイン、お洒落なカクテルなど女性に人気のドリンクを揃えました。おもてなしをするのは、フレンドリーで元気なホテルスタッフ。すべてにご満足いただけるこのプランは、大切なご友人との女子会や職場のお集まりなどにぴったりです。

地上 100m からの輝く夜景を眺めながら、楽しく賑やかに秋の夜長をお楽しみください。



▲ 『オータムグループプラン』 イメージ

レストラン「トライベックス」  
『オータムグループプラン』概要

【期間】 2016年9月1日（木）～11月30日（水）

【時間】 ディナータイム 17：30～22：00

【ご利用時間】 2時間

【人数】 3～18名様

【場所】 20階 レストラン「トライベックス」

【料金】 1名様 ¥6,000（フリードリンク付き）

【メニュー】

- 前菜： ジャーサラダ わさびドレッシング  
          茄子とトマトのピサラディエール サルシッチャピカンテ  
          つぶ貝・海老・キノコのアヒージョ トースト添え
- パスタ： ショートパスタ 蟹のクリームソース
- 魚料理： 築地からの季節の魚 香味揚げ
- 肉料理： 本日のロティール 野菜のソテーを添えて
- デザート： グラスデザート

【フリードリンク】

生ビール、グラスワイン（スパークリングワイン・白・赤・ロゼ）、ウイスキーハイボール、焼酎、カクテル（ジントニック・ウォッカトニック・モスコミュール・スクリュードライバー・ラムコーク・カシスソーダ・カシスオレンジ・カンパリソーダ・カンパリオレンジ・スプモーニ・ディタモーニ・パッソアオレンジ）、ソフトドリンク（ピンクグレープフルーツジュース・オレンジジュース・ウーロン茶）、ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコールビール

※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](mailto:pr@southerntower.co.jp)