

2016年2月19日

News Release

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
春の恒例ホテルイベント！“サザンタワーの桜模様”第三弾
レストラン「トライベックス」ディナータイム

『桜を楽しむシェフディナー』

～春の恵みを一皿一皿にちりばめた、目にも楽しいディナーコース～

JR 新宿駅サザンテラス口から徒歩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）では、桜や春をテーマにした春の恒例イベント“サザンタワーの桜模様”を、桜の便りが聞こえ始める3月から春爛漫の4月にかけて各施設にて開催いたします。イベント第一弾の宿泊プラン『春季限定プラン～春めぐり～』、第二弾の宴会プラン『天空のお花見ランチプラン』に続き、レストラン「トライベックス」にて、2016年3月1日（火）から4月17日（日）までのディナータイムに『桜を楽しむシェフディナー』をご用意いたします。

『桜を楽しむシェフディナー』は、桜がほのかに香る前菜をスタートに、ほっこり温かな新じゃがいものクリームスープ、春野菜をたっぷり使ったドレッシングを添えた魚料理、そしてメインディッシュは、クリームソースとの相性が抜群のオマール海老、または料理長がいち押しする、熊本県産あか牛ロース肉のグリルのどちらかをお選びいただけます。熊本県産あか牛は赤身肉の旨みと柔らかさが特徴で、ヘルシー志向の女性にもおすすめです。デザートには桜餡とスフレ、酸味のあるストロベリーソースが優しく溶け合うクレープ包みをご用意いたします。冬を乗り越え旬を迎えた食材をふんだんに使用したディナーコースは、目でも楽しく、ご入学・ご卒業のお祝いなどの晴れやかな席にもぴったりです。

料理長が春の恵みを一皿一皿にちりばめた「桜を楽しむシェフディナー」を召し上がりながら、至福のひとつときをお過ごしください。



▲ 「桜を楽しむシェフディナー」イメージ

サザンタワーの桜模様 第三弾
レストラン「トライベックス」
『桜を楽しむシェフディナー』概要

【期間】2016年3月1日（火）～4月17日（日）

【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】桜を楽しむシェフディナー ¥8,910

【メニュー】

- アミューズ：一口オードブル
- 前菜：桜の香り漂うスモークサーモン 春野菜を添えて
- スープ：新じゃがいものクリームスープ
- 魚料理：築地からの季節の魚のポアレ 春野菜のドレッシングとともに
- メインディッシュ
 - ・オマール海老のグリル クリームソース
 - または
 - ・熊本県産あか牛ロース肉のグリル 海塩とマスタードを添えて
- デザート：桜餡とスフレのクレープ包み 桜アイスクリーム、イチゴのピューレとともに
- オリジナルの桜フレーバーティー（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

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」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