

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” 第四弾  
レストラン「トライベックス」ランチタイム  
『桜を楽しむシェフランチ』  
～桜を愛でながら味わう、春の香り立ちのぼるランチコース～

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』、第三弾のレストラン「トライベックス」のディナーコース『桜を楽しむシェフディナー』に続き、第四弾としてレストラン「トライベックス」にて、2016 年 3 月 1 日（火）から 4 月 17 日（日）までのランチタイムに『桜を楽しむシェフランチ』をご用意いたします。

地上 100m からの窓一面に広がる眺望とともにお楽しみいただけるトライベックスのランチ。四季の中でも最も華やかさを増す春に、日本のシンボルである「桜」を愛でながらお召し上がりいただける『桜を楽しむシェフランチ』は、柑橘フルーツの酸味が爽やかな前菜、メインディッシュにはふっくらと焼き上げた白身魚と春野菜の恵みが溶け合う魚料理、または香草を効かせたヴィネガーソースを添えたジューシーな牛フィレ肉のグリルのどちらかをお選びいただけます。デザートには、桜がほのかに香る濃厚なレアチーズケーキをご用意いたします。また、お客様ご自身でお取りいただける新鮮なサラダバーは、バラエティー豊かで女性はもちろん男性にも人気です。

窓の外に広がる桜色に染まった新宿御苑は息を呑むほどの美しさで、ご家族やご友人との大切なひとときに豊かな彩りを与えます。

日差しあふれるレストラン「トライベックス」で、春の香りが立ちのぼるランチをご堪能ください。



▲ 「桜を楽しむシェフランチ」 イメージ

サザンタワーの桜模様 第四弾  
レストラン「トライベックス」  
『桜を楽しむシェフランチ』概要

【期間】2016年3月1日（火）～4月17日（日）

【時間】ランチタイム 11：30～15：00（土・日・祝日 11：30～16：00）

【場所】20階 レストラン「トライベックス」

【料金】桜を楽しむシェフランチ ¥3,000

【メニュー】

- 前菜：柑橘フルーツでマリネした小海老、帆立貝とタコのサラダ仕立て  
エディブルフラワーを添えて
- サラダバー
- メインディッシュ
  - ・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  
または
  - ・オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 香草風味のヴィネガーソース
- デザート：桜のレアチーズケーキ 桜のアイスクリームを添えて
- 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8%の消費税が含まれます。ランチタイムはサービス料をいただいております。

※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](mailto:pr@southerntower.co.jp)