

News Release

2016年10月19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」

『クリスマスディナー』

～輝く夜景を眺めながら、大切な方と特別なひとときをどうぞ～

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 12 月 20 日（火）から 25 日（日）まで、ディナータイムに『クリスマスディナー』をご用意いたします。

華やかなクリスマスの夜を演出する 6 日間限定の『クリスマスディナー』。活気のあるオープンキッチンからお届けする料理、ソムリエがセレクトする、料理の味わいを引き立てるワイン、そして地上 100m からの煌く夜景をご満喫いただけます。メニューは、生クリームと柔らかいフレッシュチーズを閉じ込めた希少なチーズ“ブラータ”のカプレーゼ、オマール海老・甘海老・帆立貝・イクラをあしらったシーフードのお洒落なリース、じっくりと煮込んだ合鴨のもも肉をパスタ生地で包んだアニョロティ、タラバ蟹とキャビアをトッピングした口どけなめらかなムースと続きます。メインディッシュは、赤身の柔らかさとヘルシーな旨みの特徴の“くまもとあか牛”を贅沢に使ったパイ包み、ロゼ色に仕上げた、肉質がきめ細かく優しい口当たりの蝦夷鹿のロティ、 “くまもとあか牛”をシンプルに味わえる、肉厚なローストビーフの 3 種からお好みの一皿をお選びいただけます。そして、ホワイトチョコレートのクリームで作った愛らしいクリスマスツリーがコースの締めくくりを彩ります。

2016 年のクリスマスは、大切な方とトライベックスでお過ごしください。



▲ 『クリスマスディナー』イメージ

レストラン「トライベックス」
『クリスマスディナー』概要

【期間】 2016年12月20日（火）から12月25日（日）まで

【時間】 ディナータイム 17：30～22：00（1部・2部制）

【ご利用時間】 2時間

【場所】 20階 レストラン「トライベックス」

【料金】 1名様 ¥10,000より *メインディッシュの選び方により料金が変わります。

【メニュー】

- アミューズ：ブラータのカプレーゼ スワンのシューとともに
- 冷前菜：シーフードと野菜のリース仕立て 柚子の香り
- 温前菜：合鴨もも肉のアニョロティ モリーユ茸を添えて ブラウンソース
- 魚料理：ズワイ蟹と白身魚のムース タラバ蟹とキャビア 野菜を添えて
- メインディッシュ [一品お選びください]
 - ・熊本県産あか牛のアリュメットパイ エピスソース ガラムマサラの香り
 - ・蝦夷鹿のロティエ ポワブレードソース ドライフルーツのモスタルダを添えて（+¥1,000）
 - ・熊本県産あか牛のローストビーフ マデラソース フォアグラの香り（+¥2,000）
- デザート：ホワイトチョコレートとマカロンクリスマスツリー ラズベリーソース
- 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