

News Release

2016年5月20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」

『サマーグループプラン』

～この夏から内容を一新！更に魅力的になりました～

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 6 月 1 日（水）から 8 月 31 日（水）までのディナータイムに、『サマーグループプラン』をご用意いたします。

このグループプランは、季節ごとに変わる料理とリーズナブルな価格が嬉しいトライベックスの定番プランで、3 名様から 18 名様までの、お店選びにこだわる女子会や職場のお集まりなどに人気です。今回の「サマーグループプラン」は、2 月に料理長に就任した岡本省三が経験と技術を活かしてメニュー構成を含め内容を練り直し、その魅力が一段とアップしました。ワインとの相性が抜群のパテ・ド・カンパーニュ、オーブンでふんわりと焼き上げたサザエ、ジューシーなひき肉とトマトの酸味が溶け合うボロネーゼなど、大皿盛りを中心としたボリューム満点の内容で、メインディッシュには、柔らかく旨みたっぷりの牛サーロインのロースト、デザートには、夏らしくさっぱりとしたフルーツマセドワースをご用意いたします。またお飲み物は乾杯におすすめのスパークリングワインや女性に人気のカクテルなどの全 24 種類が 2 時間飲み放題です。

大切なお仲間とのお集まりにぴったりの「サマーグループプラン」で、地上 100mからの夜景とともに楽しい夏の夜をお過ごしください。



▲ 『サマーグループプラン』 イメージ

レストラン「トライベックス」
『サマーグループプラン』概要

【期間】 2016年6月1日（水）～8月31日（水）

【時間】 デイナータイム 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：野菜スティック ガーリックディップを添えて
パテ・ド・カンパーニュ トーストとピクルスを添えて
サザエのオープン焼き ルイユソース
- パスタ：ショートパスタ ボロネーゼ
- 魚料理：築地からの季節の魚のセモリナ粉揚げ トマトバジルソース
- 肉料理：牛サーロインのロースト エストラゴンソース
- デザート：フルーツマセドワーズとアイスクリーム

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>

※料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。

※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