

2016年6月15日

## News Release

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」『トライベックスランチ』  
～少しだけ贅沢なワンランク上のランチタイムをどうぞ～

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)では、レストラン「トライベックス」のランチタイムにて、2016年6月1日(水)より『トライベックスランチ』をご用意しております。

素材の持ち味を存分に生かした、フレンチテイストの料理をお楽しみいただけるトライベックスのランチタイム。旬の食材を使った豊かな味わい、親しみやすく元気で明るいサービススタッフ、リーズナブルな価格、新宿駅南口から徒歩3分という抜群の立地で、女性を中心に人気を博しています。今回、本年料理長に就任した岡本 省三(おかもと しょうぞう)によるワンランク上のランチコース「トライベックスランチ」が新登場。この夏は、心弾む 3 種類の前菜の盛り合わせ、お客様ご自身でお取りいただく新鮮なサラダバー、濃厚なオマール海老のソースをたっぷり添えた真鯛のブレゼ、絶妙な焼き加減でお出しする牛フィレ肉のグリル、そしてデザートにパッションフルーツの酸味と甘いマンゴーソースが溶け合うスフレグラスをご用意いたします。

地上 100mからのパノラマビューが広がる大きな窓からは、四季折々に変化する眺望やトレインビューを楽しむことができ、トライベックスならではの特別なひとときを演出します。

ご家族やご友人、大切な方との記念日ランチにもおすすめの「トライベックスランチ」をこの機会にぜひお試しください。



▲ 「トライベックスランチ」イメージ

レストラン「トライベックス」  
『トライベックスランチ』概要

【期間】 2016年6月1日（水）より

【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】 ¥4,000

【メニュー】 \*内容は2ヶ月ごとに変更予定です。

- 前菜：3種の前菜盛り合わせ
- サラダバー
- 魚料理：真鯛の白ワインブレゼ グラチネ仕立て オマール海老のサバイヨンソース
- 肉料理：オーストラリア産牛フィレ肉の炭火焼き 緑胡椒ソース
- デザート：パッションフルーツのスフレグラス
- 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)