

News Release

2017年8月22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」

## 『トライベックスで楽しむ“火の国くまもと”の秋』

～食べて、飲んで、熊本を応援！～

JR 新宿駅南口より徒歩 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、総支配人：河村 治）内、20 階レストラン「トライベックス」では、2017 年 10 月 1 日（日）から 11 月 30 日（木）までのディナータイムに、秋のフェア『トライベックスで楽しむ“火の国くまもと”の秋』を開催いたします。

レストラン「トライベックス」では、2014 年秋に熊本の食材を使ったフェアを開催して以来、“くまもとあか牛”をはじめとする食材を仕入れ、多くのお客様にその味わいをお楽しみいただいています。今回のフェアでは、料理長・岡本省三、トライベックスのシェフとマネジャーが産地熊本を訪れ、恵まれた土壌と清らかな水が育むさまざまな農畜産物の生産の様子を視察。2016 年に発生した熊本地震で大きな被害を受けた熊本を、“食”を通して応援したいという気持ちを込め、フランス料理の技法で作る全 6 品のフルコースをご用意しました。

“火の国くまもと”に思いを寄せ、赤い美甚粉で仕上げた「天草の柔らかか蛸と熊本県産米のライスクロケット」を始まりの一皿に、ムース状にした甘めの“熊本醤油”で食すアオリイカと“太秋柿、水前寺菜”など熊本のおいしさ満載の「お楽しみ前菜」、県を代表するローカルフード“だご汁”をイメージした「熊本県産あか牛のばら肉と萌の里の野菜のマルミエット」、海からの恵みが詰まった「天草真鯛の釜炊き塩でオープン焼き」と続きます。メインディッシュは、熊本県内のみで飼育生産されている地鶏「天草大王のプロシエットのバルサミコと“赤酒醤油”のラケ」、県の郷土料理としても有名な「千興ファームより届いた穀物肥育の“馬肉”ロースの炙りステーキ」、余分な脂分がなく赤身の旨みの特徴の「熊本県産あか牛ロース肉のグリル 麦味噌ソース」の 3 種類の肉料理から 1 品お選びいただけます。特に今回料理長が惚れ込んだのが“馬肉”。熊本で生産されたビール粕を含む穀物肥育により、臭みがなくその柔らかな肉質は、ぜひ食していただきたいおすすめのお品です。そしてコース料理のラストを飾るのが、その時期に美味しい銘柄のさつま芋で作る「萌の里より届いた甘藷のタルト 生姜風味 熊本酒蔵“瑞鷹”の酒かすジェラートを添えて」と、始まりの一皿からデザートまで、目でも舌でも堪能できる料理の数々が揃います。

なお 9 月からの“トライベックスランチ”のデザートや、10 月からのディナータイムの“ア・ラ・カルト”などのグランドメニューにも、秋のフェアコースとはひと味違う熊本のお楽しみメニューが登場いたします。

2017 年の秋は“食”を通して熊本に寄り添う。豊かな自然が生み出した熊本の“美味”をお楽しみください。



▲ 『トライベックスで楽しむ“火の国くまもと”の秋』イメージ



▲ 10月からのディナータイム ア・ラ・カルトメニューより  
天草大王のブロシェット、  
千興ファームより届いた穀物肥育の馬肉ロースの炙りステーキ、  
熊本県産あか牛ロース肉のグリル盛り合わせ (¥6,500)

レストラン「トライベックス」  
『トライベックスで楽しむ“火の国くまもと”の秋』概要

【期間】 2017年10月1日（日）～11月30日（木）

【時間】 デイナータイム 17：30～21：00

【場所】 20階 レストラン「トライベックス」

【料金】 ¥8,910より

【メニュー】

- 始まりの一皿  
柔らかな蛸と熊本県産米のライスクロケット モッツアレラチーズの香り
- 前菜：3種のお楽しみ
  - ・アオリイカの炙り 熊本醤油のエスプーマ
  - ・太秋柿と海老のピンチョス
  - ・熊本県産ミニトマトのバニラビーンズ ヴィネガー風味 バジルの香り
- スープ  
熊本県産あか牛のバラ肉と萌の里の野菜のマルミット 松茸の香り パイ包み焼き
- 魚料理  
天草真鯛の釜炊き塩でオープン焼き 海藻の香り 毛蟹ソース 菊の花飾り
- 肉料理（3種類より1品お選びいただきます）
  - ・天草大王のプロシエットのバルサミコと赤酒醤油のラケ 阿蘇高原野菜を添えて
  - ・千興ファームより届いた穀物肥育の馬肉ロースの炙りステーキ スモーク塩とホースラディッシュ
  - ・熊本県産あか牛ロース肉のグリル 麦味噌ソース アグリパークより届いた野菜を添えて（+¥1,000）
- デザート  
萌の里より届いた甘藷のタルト 生姜風味 瑞鷹の酒かすジェラートを添えて
- 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。

※天候などにより、食材の仕入れ先および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）・須永・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)