

News Release

2017年8月7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」

『オータムグループプラン』

～楽しくにぎやかな秋の夜長をどうぞ！～

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、総支配人：河村 治）内、レストラン「トライベックス」では、2017 年 9 月 1 日（金）から 11 月 30 日（木）までのディナータイムに、『オータムグループプラン』を提供します。

3 名様から 18 名様までのご友人とのお集まり、職場の歓送迎会や懇親会など幅広い用途でご利用いただけるグループプランは、食欲の秋にふさわしいボリューム感のある大皿料理と、種類豊富なフリードリンクが魅力です。この秋のメニューは、シナモンが香る濃厚なかぼちゃのムース、シーフードをたっぷり入れたスパイシーなアヒージョ、柔らかな茄子とボロネーズソースが絡み合うグラタンなど、お酒との相性が抜群の内容。そして肉好き女子も満足するメインディッシュには、しっとりとした食感のローストポークや、ジューシーなローストビーフなど 4 種より一品を日替わりでご用意します。また、乾杯にぴったりの生ビールやスパークリングワイン、色鮮やかなカクテルなど、料理と一緒に楽しむフリードリンクのラインアップも多彩です。

連休も多くお集まりの機会が増えるこの時季、地上 100m の夜景とともに、会話が弾む秋のひとときをお過ごしください。



▲ 『オータムグループプラン』イメージ

レストラン「トライベックス」
『オータムグループプラン』概要

【期間】 2017年9月1日（金）～11月30日（木）

【時間】 ディナータイム 17：30～21：00

【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：スモークサーモンとスモークチーズのサラダ フライドゴボウの香り
かぼちゃとクリームのエスプーマ シナモン風味
シーフードとユリ根のアヒージョ 柚子胡椒の香り チャパタを添えて
- パスタ：茄子とペンネのボロネーズグラタン
- 魚料理：魚河岸より届いた季節の魚とさつま芋のフリッター スパイシーレムラードソース
- 肉料理：本日のロティー 山椒風味のフライドポテトを添えて
- デザート：グラスデザート

【フリードリンク】

生ビール、グラスワイン（スパークリングワイン・白・赤・ロゼ）、ウイスキーハイボール、焼酎、カクテル（ジントニック・ウォッカトニック・モスコミュール・スクリュードライバー・ラムコーク・カシスソーダ・カシスオレンジ・カンパリスオーダ・カンパリオレンジ・スプモーニ・ディタモーニ・パッソアオレンジ）、ソフトドリンク（ピンクグレープフルーツジュース・オレンジジュース・ウーロン茶）、ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコールビール

※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>

※店内は全席禁煙です。

※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。

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