

News Release

2017年10月24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』

～特別な夜を彩る、4日間限定のディナー～

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 12 月 22 日（金）から 12 月 25 日（月）までのディナータイムに、『クリスマスディナー』を提供いたします。

大切な方と過ごす特別な夜を演出する 4 日間限定の『クリスマスディナー』。2017 年のメニューは、プリットした舌触りとクリーミーな味わいが特徴の“宮城県桃浦産牡蠣のピンチョス”を始まりの一皿に、柚子の香りが爽やかな“真鯛、グラバラックスサーモン、季節野菜のゼリー寄せ”、ズワイ蟹がたっぷり入った濃厚なスープ、そして宮城県女川産帆立貝とオマール海老の 2 種類が楽しめる魚料理へと続きます。メインディッシュは、静岡県有東木産わさびの上質な辛味が肉本来の旨みをさらに引き立たせる“熊本県産あか牛フィレ肉の炭火焼き”、ドライフルーツとベリーソースとの相性が抜群の“青森県産バルバリー合鴨”、芳醇なキノコをのせた“オーストラリア産牛フィレ肉のロースト”の 3 種類より 1 種お選びいただきます。そして、濃厚なチョコレートクリームに胡桃のヌガー、甘酸っぱいフランボワーズシャーベットを重ねて、クリスマスの星を表現したデザートがコースを締めくくります。

地上 100m からの輝く夜景を眺めながら、レストラン「トライベックス」で素敵なクリスマスの夜をお過ごしください。



▲ 『クリスマスディナー』イメージ

(写真手前：熊本県産あか牛フィレ肉の炭火焼き)

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】2017年12月22日（金）～25日（月）

【提供時間】ディナータイム 17：30～23：00（1部・2部制）  
\*最終入店／21：30、ドリンクラストオーダー／22：30

【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／¥11,000／¥12,000

【¥12,000のメニュー内容】

- 始まりの一皿  
宮城県桃浦産牡蠣のピンチョス レフォールクリーム
  - 前菜  
真鯛、グラバラックスサーモン、季節野菜のゼリー寄せ 柚子ソース
  - スープ  
ズワイ蟹と福々たまごのフラン 毛蟹とモリーユ茸の香り
  - 魚料理  
宮城県女川産帆立貝とオマール海老のマリアージュ 二つの味わい
  - メインディッシュ  
熊本県産あか牛フィレ肉の炭火焼き 静岡県有東木産わさびのソース
- \*メインディッシュは「熊本県産あか牛フィレ肉の炭火焼き」のほか、以下2種よりお選びいただけます。
- ・青森県産バルバリ合鴨ロース肉のスロークック ベリーソース ドライフルーツを添えて（コース料金¥11,000）
  - ・オーストラリア産牛フィレ肉のロースト グリーンペッパーの香るマデラソース（同¥10,000）
- デザート  
エトワール・ドゥ・ノエル “ネージュ・ドゥ・トンカ”
  - 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>

※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](mailto:pr@southerntower.co.jp)