

News Release

2017年2月2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」

『スプリンググループプラン』

～歓送迎会や女子会などのカジュアルなお集まりにおすすめ～

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、2017 年 3 月 1 日（水）から 5 月 31 日（水）までのディナータイムに、『スプリンググループプラン』を提供いたします。

3 名様から 18 名様までのお集まりに最適なこのプランでは、季節ごとに替わる大皿料理をフリードリンクとともに楽しみいただけます。一年を通して根強い人気を誇っており、これからの時季では歓送迎会、またお店選びにこだわる女子会におすすめです。メニューは、春にふさわしい華やかなサラダ、ワインがすすむブルスケッタ、スパイシーな魚のパン粉揚げなど種類豊富。メインディッシュには、柔らかくクセのないラムのローストや、味わい深いローストビーフなど 4 種より一品を日替わりでご用意いたします。ボリュームたっぷりですが女性はもちろん男性にもご満足いただける内容です。2 時間のフリードリンクは、乾杯に人気のスパークリングワインや口当たりのよいロゼワイン、カクテルなどが揃います。

彩り鮮やかな料理を囲み、笑顔あふれるにぎやかな春のひとときをお過ごしください。



▲ 『スプリンググループプラン』 イメージ

レストラン「トライベックス」
『スプリンググループプラン』概要

【期間】 2017年3月1日（水）～5月31日（水）

【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：ビーンズ、ツナ、玉子とトマトのサラダ ガーリック風味
スモークサーモンとクリームチーズのブルスケッタ
シーフードのセビーチェ カクテル仕立て 柑橘フルーツの香り
- パスタ：サルシッチャと黒オリーブのショートパスタ
- 魚料理：魚河岸より届いた季節の魚のパン粉揚げ チリチーズソース カレーの香り
- 肉料理：本日のロティー ローズマリー風味のポテトを添えて
- 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・カンパリソーダ・カンパリオレンジ・スプモーニ・ディタモーニ・パツアオレンジ）、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>

※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