

2018年12月10日

News Release

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
ラウンジ「サウスコート」
『クリスマスデザートコース』
～クリスマスの夜を彩るデザートのコース～

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、ラウンジ「サウスコート」では、2018 年 12 月 1 日(土) から 12 月 25 日(火) まで 17:30～21:00 の時間限定で『クリスマスデザートコース』を提供しています。

今回の『クリスマスデザートコース』は、サウスコートでは初めての試みとなる、女性パティシエの情熱が詰まったデザート 4 品をコース仕立てでお楽しみいただくスペシャリティ。期待を高めるコースのスタートには、独特な甘い香りが特徴のトンカ豆で香り付けしたグラス入り“プリン”を。前菜にあたる一皿は、お米のグラノーラの食感と、温かい赤ワインソースが抜群のアクセント“お米のグラノーラと季節のフルーツ ヨーグルトのソルベを添えて”。そしてメインデザートには、クリスマスにぴったりの“ホワイトチョコレートとラズベリーのブッシュ・ド・ノエル”か、濃厚なダークチョコレートの味わいが楽しめる“カレ・ド・ムース・オ・ショコラ”のどちらか 1 種をお選びいただきます。最後の一皿“3 種類のプティ・フル”でコースを締めくくれば、心まで満ち足りた時間をお過ごしいただけるのではないのでしょうか。またこのデザートコースと一緒に楽しみいただくドリンクには、ティーマスターが在籍するラウンジ「サウスコート」のスタッフが選び抜いた、宮城県女川町で生まれた日本茶のフレーバーティー“オチャッコ”を初めてご用意。主役のデザートをより引き立たせる相性抜群の味わいです。

女性パティシエが自信を持っておすすめする『クリスマスデザートコース』。地上 100m からの開放的な新宿の夜景とともに、一皿一皿の違いを楽しみながら、時間を忘れてゆったりとお過ごしください。



▲ 『クリスマスデザートコース』 イメージ

ラウンジ「サウスコート」
『クリスマスデザートコース』概要

【期間】 2018年12月1日（土）～12月25日（火）

【提供時間】 17：30～21：00

【場所】 20階 ラウンジ「サウスコート」

【料金】 クリスマスデザートコース（ドリンク2杯付き）¥4,000

【メニュー】

トンカ豆で香り付けしたプリン

お米のグラノーラと季節のフルーツ ヨーグルトのソルベを添えて～温かい赤ワインソースとともに～

お好きな一品をお選びください。

- ・ホワイトチョコレートとラズベリーのブッシュ・ド・ノエル ココナッツの香り
- ・カレ・ド・ムース・オ・ショコラ

プティ・フルール ～福々たまごのマドレーヌ、オランジェット、マカロン～

【ドリンク】 お好きなお飲み物を2杯お選びいただけます。

OCHACCO ～宮城県女川町で生まれた日本茶フレーバーティー“オチャッコ”～

- ・ホーリーナイトティー（ほうじ茶にキャラメルとアーモンドのフレーバー）
- ・モノブルー（緑茶にマスカットとブルーベリーのフレーバー）
- ・モノルージュ（緑茶にラズベリーとさくらんぼのフレーバー）

コーヒー、アイスコーヒー、カフェオレ、アイスカフェオレ、ウィンナーコーヒー、エスプレッソ、カプチーノ、アッサム、ダージリン、セイロン、ルイボ스티ー、アールグレイ、アイリッシュモルト、ストロベリーガーデン、アイスティー、ソフトピーチ、ペパーミント&レモングラス、カモミール、フルーツガーデン、ローズヒップ&ハイビスカス

※料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。

お客様からのお問い合わせ先

ラウンジ「サウスコート」 TEL 03-5354-2152

オフィシャルホームページ <https://www.southerntower.co.jp>

※ラウンジ「サウスコート」では、ご予約はお電話のほかホテル公式サイトでも承ります。

なお、お席のみのご予約はご容赦ください

※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

マーケティング課：須永・並木・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