

2018年11月6日

News Release

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

サザンタワーダイニング

『クリスマスランチ』

～ご家族やご友人と！厳選素材を使ったクリスマス限定ランチ～

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、「サザンタワーダイニング」では、11 月 13 日(火)から 12 月 25 日(火)までのランチタイムに『クリスマスランチ』を提供いたします。

本年 3 月にグランドオープンし、初めてのクリスマスを迎えるサザンタワーダイニングは、お客様の利用シーンごとに使い分けができる、肩肘張らない雰囲気「バル」と記念日などのご利用にもぴったりの「レストラン」の 2 つのゾーンで構成されます。

この『クリスマスランチ』は、窓の外に広がる東京の景色を眺めながら、厳選素材を使ったコース料理を楽しめる「レストラン」でご用意。料理は、“宮城県桃浦産の牡蠣”を始まりの一皿に、クリスマスリースをイメージした“宮城県女川産帆立貝とサーモン”、“真鯛とオマール海老”の魚料理、熊本県産の“あか牛”または“天草大王(熊本の地鶏)”のどちらか一品をお選びいただくメインディッシュ、さらにクリスマスの定番デザート、女性パティシエ特製の“ブッシュ・ド・ノエル”など、特別なひとときにふさわしいランチコースです。

また、この『クリスマスランチ』は本年 10 月にオープンしたばかりの 21 階にあるサザンタワーダイニングの個室でもお召し上がりいただけます。5 名様から 16 名様までご利用いただける個室は、ご家族やご友人とのプライベートなひとときにおすすめ。まるでサザンタワーダイニングにいるような空間でゆっくりと食事ができ、料理の仕上げをするシェフのパフォーマンスを楽しめるのも魅力です。

新宿の街がひとときわ華やぐホリデーシーズンの到来。2018 年はサザンタワーダイニングで、ランチからクリスマス気分を楽しんでみてはいかがでしょうか。



▲『クリスマスランチ(メインディッシュ：熊本県産あか牛ロース肉のグリル)』イメージ

サザンタワーダイニング 『クリスマスランチ』概要

【期間】 2018年11月13日（火）～12月25日（火）

【提供時間】 ランチタイム 11：30～15：00

【場所】 20階「サザンタワーダイニング」

【料金】 1名様 ¥6,000

【メニュー】

● 始まりの一皿～宮城県桃浦産牡蠣の白ワイン蒸し～

● 前菜

宮城県女川産帆立貝とサーモンマリネのリース仕立て 黄柚子ドレッシング

● 魚料理

真鯛とオマール海老のフリカッセ 彩り野菜を添えて

● メインディッシュ（一品お選びください）

- ・ 熊本県産あか牛ロース肉のグリル 熊本県赤酒のトリュフソース
- ・ 熊本県産天草大王とフォアグラのアンサンブル キャトルエビスソース

● デザート

ブッシュ・ド・ノエル

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

※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

サザンタワーダイニング TEL 03-5354-2177

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

※サザンタワーダイニングでは、ご予約はお電話のほかホテル公式サイトでも承ります。

※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