

CENTURY

SOUTHERN TOWER

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1

Hotel Century Southern Tower

2-2-1, Yoyogi, Shibuya-ku, Tokyo 151-8583, Japan

Phone:(03)5354-0111, Fax:(03)5354-0100

<http://www.southerntower.co.jp>

2018年7月19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」 『シェフパティシエ特製かき氷』 ～夏限定！バルで楽しむふわふわ食感のひんやりデザート～

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、2018 年 9 月 17 日（月・祝日）までのディナータイムにて『シェフパティシエ特製かき氷』を提供しています。

「サザンタワーダイニング」は、お客様の利用シーンでゾーンの使い分けができるレストラン。種類豊富なドリンクとア・ラ・カルトを気軽に楽しめる「バル」と、記念日などにおすすめの彩り鮮やかなコース料理をご用意する「レストラン」の 2 つのゾーンがあります。オープンキッチンのライブ感がダイレクトに伝わる「バル」は、ジャンルにとらわれない、素材のおいしさを大切にしたメニューが豊富。特に産地を厳選したフルーツやこだわり食材を使い、女性パティシエが作り出す季節のデザートは人気メニューです。この夏おすすめするのは、きめ細かく優しいミルク風味の氷がクセになる『シェフパティシエ特製かき氷』。ソースは、果実味たっぷりの“マンゴーパッション”、大人な味わいの“黒蜜抹茶”、酸味が爽やかな“ベリー”の 3 種類よりお好みをお選びいただけます。

お仕事帰りや女子会の締めくくりに、「バル」で楽しむ夏限定、ひんやりふわふわの『シェフパティシエ特製かき氷』を味わってみてはいかがでしょうか。



▲ 『シェフパティシエ特製かき氷』 イメージ

「サザンタワーダイニング」
『シェフパティシエ特製かき氷』概要

【期間】 2018年9月17日（月・祝日）まで（提供中）

【提供時間】 デイナータイム 17：30～21：00

【場所】 20階「サザンタワーダイニング」

【メニュー・料金】

シェフパティシエ特製かき氷 ¥1,350

※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

「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

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