

2019年3月5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」

## 『旬の苺が主役！春のデザートコース』

～ティーマイスターが選ぶおすすめドリンクとともに～

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）では、東京が桜で華やぐ季節に“春”をテーマにしたフェア『サザンタワーで楽しむ春のにぎわい』を、2019 年 3 月 15 日（金）から 4 月 30 日（火）まで開催。ラウンジ「サウスコート」では、期間中の 14:00～21:00 の時間限定で『旬の苺が主役！春のデザートコース』を提供いたします。

ラウンジ「サウスコート」のデザートを手掛けるのはすべて女性パティシエ。女性ならではの感性で、繊細かつ華やかなデザートを作り上げます。今回の『春のデザートコース』は、フレッシュな苺を存分にお楽しみいただけるデザート 4 品のフルコース。コースのスタートには、プルンとした食感がたまらないレモンが香る“苺のブランマンジェ”を。次の一皿では、苺の酸味とまるやかなマスカルポーネクリームのマリアージュを楽しめる“冷たい苺のスープとマスカルポーネクリーム”へ続き、そして見た目がフォトジェニックなメインデザート“苺のシュー・ア・ラ・クレーム”が登場します。最後にご用意するかわいい「プティ・フル」で締めくくれば、苺好きも大満足のひとつきをお過ごしいただけることでしょうか。また、ティーマイ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“OCHACCO（オチャッコ）”とこのデザートとの組み合わせは絶妙です。

地上 100 メートル、開放的なラウンジ「サウスコート」から広がる新宿の景色と、女性パティシエが自信をもっておすすめする苺づくしのスペシャリテとともに、心ときめく春のにぎわいをお楽しみください。



▲ 『春のデザートコース』 イメージ

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」  
『旬の苺が主役！春のデザートコース』概要

【期間】 2019年3月15日（金）～4月30日（火）

【提供時間】 14：00～21：00

【場所】 20階 ラウンジ「サウスコート」

【料金】 春のデザートコース（ドリンク2杯付き）¥4,000

【メニュー】

●アミューズ

苺のブランマンジェ レモンの香り

●アヴァンデセール

冷たい苺のスープとマスカルポーネクリーム 苺のチップ添え ミントの香り

●グランデセール

苺のシュー・ア・ラ・クレーム ブーケ仕立て “プランタニエール”

●プティ・フル

パープルフラガンシア（オーガニックローズ）のマフィン、抹茶チョコレート、苺のメレンゲ

【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” ～

- ・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、ルイボスティー、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&レモンガラス、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

※このほか、春のデザートコース（3品 / ドリンク2杯付き）¥3,500もご用意しています。

※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](mailto:pr@southerntower.co.jp)