

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6月18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」

『夏のグランドメニュー』

～ハレの日のご利用に！「レストラン」ゾーンで楽しむコース料理～

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6月1日（金）より『夏のグランドメニュー』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るレストランです。カジュアルな雰囲気のバルとは対照的に、東・西・南の三方向にある大きな窓いっぱいに広がる東京の景色とゆったりとしたテーブルレイアウトが特徴の「レストラン」では、プリフィックススタイルのランチとディナーコースをご用意。料理長・岡本 省三が自ら訪れた宮城県女川町の海産物や熊本県のヘルシー和牛“くまもとあか牛”などの厳選素材を用いてフランス料理の技法で作る、彩り鮮やかな料理の数々をお楽しみいただけます。この『夏のグランドメニュー』では、オクラやヤングコーン、ゴーヤなどの夏野菜をたっぷり使ったテリーヌをはじめ、宮城県女川町から仕入れた新鮮な魚や、オマール海老漁解禁となるこの時期にカナダから届いた“オマールヌーヴォー”など、旬の味わいが揃います。肉料理の一押しは、赤身が柔らかくしつかりとした旨みと余分な脂肪が少ない“くまもとあか牛”を贅沢に使ったハンバーグ“熊本県産あか牛のビトック”。お肉本来のおいしさが味わえるおすすめの一皿です。コースを締めくくるのは、柚子胡椒を効かせた濃厚な味わいの“ムース・ド・ショコラ”や、マンゴーソースの甘みとマスカルポーネチーズの酸味が溶け合う“マンゴーのティラミス”など、遊び心あふれるデザート。女性パティシエがオープンキッチンで仕上げます。

ご家族やご友人の誕生日、大切な方との記念日はもちろん、ご両家の顔合わせなどの特別なひとときにもおすすめのサザンタワーダイニングの「レストラン」で、夏のコース料理をお楽しみください。



▲ 『ランチコース (フランセーズ)』 イメージ



▲ 『ディナーコース (ムニユ・ド・シェフ)』 イメージ

「サザンタワーダイニング」 『夏のグランドメニュー』概要

【期間】2018年6月1日（金）～9月中旬（予定）

【営業時間】ランチタイム 11：30～15：00 / ディナータイム 17：30～21：00

【場所】20階「サザンタワーダイニング」

【料金・メニュー】

- 前菜、メインディッシュ、デザートが選べるスタンダードなコース「コンポジション」
ランチ（全3品）¥3,300 / ディナー（全5品）¥7,000
- 前菜、魚料理、肉料理、デザートをそれぞれ選べるワンランク上のコース「フランセーズ」
ランチ（全4品）¥4,300 / ディナー（全6品）¥9,000
- メインディッシュは「熊本県産あか牛」。前菜からデザートまでシェフのおすすめが並ぶ
「ムニュ・ド・シェフ」
ランチ（全5品）¥6,000 / ディナー（全6品）¥7,000

【ディナーメニューの一例】

- 前菜
 - ・ホワイトアスパラガスと真鯛のマリナード ウイキョウ風味 プチトマトのピクルス飾り
 - ・オマール海老と彩り野菜のテリーヌ バジルマヨネーズを添えて
- 魚料理
 - ・宮城県女川より届いた季節の魚料理
 - ・“季節限定”カナダ産オマールヌーヴォーのハーブグリル焼き アイオリソースを添えて +¥1,000
- 肉料理
 - ・熊本県産あか牛のビトック フォアグラを添えて わさびソース
 - *プラス¥1,000 で熊本県産あか牛ロース肉のグリルに変更できます。
- デザート
 - ・カシスとバニラのムース 葛のラビオリ仕立て
 - ・ムース・ド・ショコラ 柚子胡椒の香り
 - ・マンゴーのティラミス ライチのソルベとともに

※メニューの詳細はオフィシャルホームページをご覧ください。

※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

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