

2019年11月5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
『寒い季節のココットフェア』
～冬のバルは洋風鍋であたたまる～

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、2019年11月15日（金）から2020年2月29日（土）までのディナータイムに、ストゥブ社のココットを使い厳選した食材で作る、『寒い季節のココットフェア』を開催いたします。

サザンタワーダイニングのバルは、ア・ラ・カルトを中心にグループでの利用はもちろん、おひとり様のちょい飲みにも最適な、気軽さが魅力のエリア。

今回の『寒い季節のココットフェア』では、グリルだけでもおいしい、熊本県産のあか牛やうまか赤鶏、また熊本を代表するりんどうポークと、宮城県女川産の新鮮なシーフードなどをココットに閉じ込め、ふたを開けた瞬間、凝縮された香りとその食材が持つ旨みを存分に引き出す4種類の熱々洋風鍋をご用意しました。

身も心もあたたまる『寒い季節のココットフェア』。上質でありながら気軽に利用できるサザンタワーダイニングのバルで、気の置けない仲間とココット料理をシェアしながら、賑やかであたたかな時間をお過ごしください。



▲『寒い季節のココットフェア』イメージ

<ココットを使った料理>



◀ 熊本県産りんどうポークと野菜のポトフ
オレンジマスタード添え

じっくりと煮込んだりんどうポークと野菜はやわらかく、
体がほっこりあたたまります。



◀ 熊本県産肥後のうまか赤鶏のフリカッセ 北海道産小麦
100%の自家製生パスタとともに

引き締まった肉質が魅力のうまか赤鶏の味わいを楽しみ
つつ、鶏肉の旨みたっぷりのソースをパスタに絡めて
どうぞ。



◀ 熊本県産あか牛の赤酒煮込み マッシュポテトとともに
熊本県産あか牛と赤酒を使って煮込んだシチュー
はサザンタワーダイニング冬の定番。付け合わせ
のマッシュポテトと一緒に楽しみください。



◀ 宮城県女川産シーフードのプイヤベース 北海道産小麦
100%の天然酵母パンとルイユソースを添えて

それぞれの食材を楽しんだあとは、ルイユソースでコク
とクリーミーさをプラス。魚介の旨みが凝縮したスープ
にパンを浸すことも忘れずに。

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」
『寒い季節のココットフェア』概要

【期間】 2019年11月15日（金）～2020年2月29日（土）
※12月20日（金）～25日（水）を除く

【営業時間】 17：30～22：00（ラストオーダー 21:00）

【場所】 20階「サザンタワーダイニング」

【料金・メニューの一例】

- 熊本県産りんどうポークと野菜のポトフ オレンジマスタード添え ¥3,250
- 熊本県産肥後のうまか赤鶏のフリカッセ 北海道産小麦100%の自家製生パスタとともに ¥3,050
- 熊本県産あか牛の赤酒煮込み マッシュポテトとともに ¥3,970
- 宮城県女川産シーフードのブイヤベース 北海道産小麦100%の天然酵母パンとルイユソースを添えて ¥4,020

※料金にはサービス料と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

TEL：03-5354-2162（直通） FAX：03-5354-2180（直通）

メールアドレス：pr@southerntower.co.jp