

2019年11月15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
『クリスマスバルプラン』
～選べるメインディッシュが魅力のクリスマス限定大皿プラン～

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12月1日（日）から12月19日（木）までのディナータイムに、『クリスマスバルプラン』を提供いたします。

オープンキッチンの臨場感溢れるバルでは、クリスマス女子会やご友人、職場の忘年会にぴったりの、繊細かつダイナミックな大皿料理を取り分けていただくフリードリンク付きプランをご用意しました。今回の料理は何ととってもクリスマスパーティーの定番“ロティサリーチキン”または“熊本県産あか牛のプランチャー焼き”のどちらかを選べるメインディッシュが魅力。そのほか、東京メトロが東西線の高架下を利用して作る“とうきょうサラダ”や牡蠣好きにはたまらない“宮城県桃浦産の牡蠣のクロメスキ”などがテーブルを彩ります。また料理との組み合わせが無限に広がるフリードリンクメニューは、ソムリエが選び抜いた70種類以上のワインやカクテル、ビールをご用意。さらにこの期間の限定特典として、5名様以上ご予約の場合には乾杯のグラスシャンパンを1杯サービスいたします。

令和最初の年の瀬は、ご友人や職場の同僚と一緒に笑顔あふれるひとときをホテルバルでお過ごしください。



▲ クリスマスバルプラン イメージ

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」
『クリスマスバルプラン』概要

【期間】 2019年12月1日（日）～12月19日（木）

【営業時間】 17：30～22：00（最終ご予約時間 20：00）

【ご利用時間】 2時間 ※ご利用時間の延長は30分ごと ¥500で承ります。

【場所】 20階「サザンタワーダイニング」

【人数】 2～23名様

【料金・メニュー】

クリスマスバルプラン お一人様 ¥8,000

- ・おすすめタパス盛り合わせ
 - ・とうきょうサラダ
 - ・クワトロチーズの焼き立てフォカッチャ ピッツァ仕立て ブラックペッパーの香り
 - ・宮城県桃浦産牡蠣のクロメスキ レムレードソース
 - ・サザンタワーダイニング名物ロティサリーチキン
- または
- ・熊本県産あか牛のプランチャー焼き ポテトグラタンを添えて
 - ・ブッシュ・ド・ノエル

【フリードリンク】

生ビール、グラスワイン（スパークリング、白、赤、ロゼ）、サングリア（白、赤）、アペリティフカクテル各種、スタンダードカクテル各種、ノンアルコールカクテル各種、ソフトドリンクなど全70種類以上。

【特典】 5名様以上でご予約のお客様には乾杯のグラスシャンパンを1杯サービス

※料金にはサービス料と消費税が含まれます。

※フリードリンクのご利用は、ご予約時間より1時間30分です。

※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。

※画像はイメージです。

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

ホテル公式ウェブサイト <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ウェブ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、ホテル公式ウェブサイト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