

2019年10月25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  
『クリスマスディナー』

～令和最初のクリスマスは、地上100mの夜景と愉しむ～

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25日(水)までの期間、『クリスマスディナー』をご用意いたします。

オープンキッチンの活気がダイレクトに伝わるカジュアルなバルと、誕生日などのハレの日利用におすすめのレストラン、2つのゾーンで構成されるサザンタワーダイニング。ホリデーシーズンを早く楽しみたいというお客様の声にお応えし、コース料理が主体のレストランのゾーンにて、12月よりいち早く『クリスマスディナー』をお届けします。

今回の『クリスマスディナー』は、本年7月に料理長に就任した石川 篤志(いしかわ あつし)が、サザンタワーダイニングがこだわる厳選食材で織り成す2種類のコース料理。前菜は東京メトロが作る水耕栽培野菜「とうきょうサラダ」、魚料理には東日本大震災を期に食を通じて交流を続けている宮城県女川町の魚介類、メインディッシュには無駄な脂肪が少なく和牛本来の旨みが楽しめる「くまもとあか牛」。そしてフランス産のマロンに、珍しい野ばらのソースを使用したデザートで締めくくります。一つ一つ吟味・厳選したさまざまな食材をフレンチの技法で作あげた料理は、大切な方と聖なる夜を過ごすのにぴったりです。

サザンタワーダイニングで過ごす令和最初のクリスマス。華やかでありながら繊細な技巧が光るディナーを地上100mから見下ろす街の光とともに楽しみください。



▲ 左：クリスマスローズ 右：レストランから見える街の灯り

＜クリスマスディナーを彩る料理の一例＞



◀ 冷前菜

オマール海老、真鯛のマリネ、とうきょうサラダ、海藻のリース仕立て

クリスマスリースをイメージした装いが期待を高めます。新鮮な魚介とみずみずしいとうきょうサラダをお楽しみください。



◀ 魚料理

宮城県女川産帆立貝と桃浦産牡蠣の包み焼き  
黄柚子の香り

クリスマスのプレゼントをイメージした魚料理は、リボンをほどいた瞬間、極上のシーフードと黄柚子の香りが広がります。



◀ メインディッシュ

熊本県産あか牛フィレ肉のグリル  
ウェルシュレディのレフォールソース

ほどよい脂の甘味と赤身の旨味、どちらも楽しめるあか牛の味わいをレフォールのソースが引き締めます。



◀ デザート

フランス産マロンのムース 野ばらのソースとともに  
クリスマスツリー仕立て

締めくくりはクリスマスツリーに見立てたデザート。マロンの甘味と爽やかな野ばらの香りが溶け合います。

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」  
『クリスマスディナー』概要

【期間】2019年12月1日（日）～12月25日（水）

【提供時間】ディナータイム 17：30～22：00（ラストオーダー 21：00）  
※12月20日（金）～25日（水）までの間、1部・2部制 ～23：00（ラストオーダー 22：00）

【場所】20階 サザンタワーダイニング

【料金】

12月1日（日）～12月25日（水）クレマチス ¥13,000  
12月20日（金）～12月25日（水）クレマチス ¥13,000 / クリスマスローズ ¥15,000

【メニューの一例 クリスマスローズ】

- 始まりの一皿  
カリフラワーのパバロアとコンソメジュレ 雲丹とキャビアを添えて
- 冷前菜  
オマール海老、真鯛のマリネ、とうきょうサラダ、海藻のリース仕立て
- 温前菜  
フォアグラのプディング トリュフとマデラ酒のペリゴールソース
- 魚介料理  
宮城県女川産帆立貝と桃浦産牡蠣の包み焼き 黄柚子の香り
- メインディッシュ（どちらか一品お選びください）  
熊本県産あか牛フィレ肉のグリル ウェルシュレディのレフォールソース  
または  
カナダ産オマール海老のスチーム サフランクリームソース
- デザート  
フランス産マロンのムース 野ばらのソースとともに クリスマスツリー仕立て  
コーヒー、紅茶 または ハーブティー

※12月20日（金）～25日（水）のディナータイムは、2種類のクリスマスディナーのみです。  
※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

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](mailto:pr@southerntower.co.jp)