

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

『Fiasco a Fiasco ～フィアンコ・ア・フィアンコ～』

～カウンター席からの夜景と料理・ドリンクで二人の距離を縮める～

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) からのディナータイムに、二名様限定フリードリンク付きのプラン『Fiasco a Fiasco ～フィアンコ・ア・フィアンコ～』をご用意いたします。

サザンタワーダイニングのバルはダイナミックでありながら、フレンチの技法をベースにジャンルにとらわれない料理とドリンクが楽しめるエリア。イタリア語で“寄り添う”という意味を持つ今回の『Fiasco a Fiasco ～フィアンコ・ア・フィアンコ～』は、恋人同士やご友人など大切な方と二人で夜景を見ながらディナーを楽しむカウンター席限定プランです。料理は、8 種類のオードブルやタパスなどお二人で取り分けてお召し上がりいただくワンプレートの盛り合わせ。料理のボリュームが少し足りない方にはお二人様 ¥2,000 の追加で、3 種類のココット料理より日替わりで 1 種をご用意いたします。また料理と合わせるドリンクは、カクテルを中心にソムリエが自信をもってチョイスした約 20 種類のメニューより 90 分間お好きなだけお楽しみいただけます。

親密度が増すカウンター席でおいしい料理とお酒に舌鼓を打ちつつ、サザンタワーダイニングから広がる幻想的な夜景とともに寄り添いながら、二人のキズナを深めてください。



- ▲ 左：カウンター席で楽しむ二名様限定フリードリンク付きプラン「Fiasco a Fiasco」イメージ
右：サザンタワーダイニング バルゾーン / ドリンクは右奥のカウンターから提供します

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

『Fianco a Fianco ～フィアニコ・ア・フィアニコ～』概要

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

【提供時間】ディナータイム 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 バル

【料金】お一人様 ¥4,800

【メニュー】

●ワンプレートでご用意するタパス、オードブルの盛り合わせ

（料理一例：ビーツのエスプーマ、サーモンのタルトレット、海老のカダイフ揚げ、熊本県産あか牛のカルパッチョ、熊本県産りんどうポークのリエット、宮城県産桃浦産牡蠣のクロメスキ、宮城県産気仙沼産メカジキのエスカベッシュ、ローストビーフのスライダーバーガー）

●フリードリンク内容（90分飲み放題）

グラスワイン（スパークリング、白、赤）、サングリア（白、赤）、キール、ハイボール、ジントニック、スクリュードライバー、カシスオレンジ（オレンジ・ソーダ）、ファジーネーブル、カンパリ（オレンジ・ソーダ）、スコッチ（水割り・ロック・ストレート）、

【ノンアルコールドリンク】

ノンアルコールスパークリング、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、リンゴジュース、パイナップルジュース、クランベリードリンク、ウーロン茶

●お二人で ¥2,000の追加料金で、メインディッシュのココット料理を日替わり、3種類の中から1品ご用意いたします。※以下、ココットの一例

- ・熊本県産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
- ・熊本県産あか牛の赤酒煮込み マッシュポテトとともに
- ・宮城県女川産シーフードのブイヤベース 北海道産小麦天然酵母のブレッドとルイユソースを添えて

※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