

シェフパティシエこだわりの贅沢食材を使用した 秋を感じるスイーツが大集合
 熊本県産和栗・赤酒、青森県蓬田村産福々たまごなど
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー 秋の味覚スイーツ登場
 2020年11月30日(月)まで

「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、ラウンジ サウスコート、サザンタワーダイニングでは、2020年11月30日(月)まで期間限定で、秋の味覚を用いたスイーツメニューをご用意しています。



シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”



“焼き芋”の思い出…さつまいものプロフィットロール

ラウンジ サウスコートでは、栗やかぼちゃ、さつまいもなど旬の食材を使用した「シェフパティシエ特製和風スイーツ“一期一会”」や「季節のデザート」、「季節のアフタヌーンティー」などを提供しています。「シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”」は、紅葉の時季に向けて、美しく色づいていく木々や葉をイメージして創作したワンプレートスイーツ。熊本県産和栗のきんとん、焼き芋に見立てたスイートポテト、シャインマスカットの大福、熊本県産赤酒と醤油をアクセントにしたクレームブリュレ、北海道産かぼちゃとチョコレートのスープなど、シェフパティシエこだわりの和の食材と洋の技法の融合をお楽しみいただけます。また、熊本県産和栗のモンブランや青森県蓬田村産福々たまごとかぼちゃのスフレプリン、シャインマスカットのショートケーキなど、秋の味覚が満載のスイーツを多数ご用意しています。

そのほか、ラウンジ サウスコートと同フロアにある“サザンタワーダイニング”では、秋の味覚スイーツ4品で構成された「デザートコース」を提供しています。栗とチョコレートのスープやヨーグルトとブドウのマリアージュ、芋掘りをイメージしたさつまいものプロフィットロールなど、デザートで季節を堪能できるコースとなっています。

地上100mの景観と、シェフパティシエこだわりのスイーツとともに、ゆったりと秋を感じてみませんか。

※写真はイメージです

【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・カ丸

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

メールアドレス:pr@southerntower.co.jp

※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。

概要

●「季節のアフタヌーンティー」概要

- ・期間: 2020年11月30日(月)まで
- ・時間: 11:30～16:00の2時間限定
- ・場所: ラウンジ サウスコート
- ・料金: 平日 ¥3,800
土・日・祝日 ¥4,300(スパークリングワイン1杯つき)

・内容:

<上段>

モノ・ブルーとりんごのゼリー／かぼちゃのモンブラン
洋梨のケーキ／マロンマドレーヌ／フレッシュフルーツ

<中段>

ロブスターと蟹のサンドウィッチ／サーモンのキッシュ／コールドミートと柿のピンチョス／かぼちゃのエスプーマ

<下段>

スコーン2種(プレーン・クルミ)／クランベリーパイ



※「季節のアフタヌーンティー」は9月と11月の提供となり、10月は「ハロウィンアフタヌーンティー」をご用意します。
※お飲み物はコーヒー、香り高い紅茶、ハーブティーやフレーバーティーより1時間30分お好きなだけお召し上がりいただけます。

●「シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”」概要

- ・期間: 2020年11月30日(月)まで
- ・時間: 11:00～18:00(ラストオーダー 17:00)
- ・場所: ラウンジ サウスコート
- ・料金: 1名様 ¥1,900
- ・内容:

熊本県産和栗のきんとん、焼き芋に見立てたスイートポテト、シャインマスカットの太福、
熊本県産赤酒と醤油をアクセントにしたクレームブリュレ、北海道産かぼちゃとチョコレートのスープ

●「“焼き芋”の思い出…さつまいものプロフィットロール」概要

- ・期間: 2020年11月30日(月)まで
- ・時間: 11:00～18:00(ラストオーダー 17:00)
- ・場所: ラウンジ サウスコート
- ・料金: 1名様 ¥1,900

※「さつまいものプロフィットロール」は9月と11月の提供となり、10月は一時的販売を休止いたします。

※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。

※写真はイメージです。

※営業時間: 11:00～18:00(ラストオーダー 料理 17:00、ドリンク 17:30)

※営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

詳しくはホテル公式ウェブサイトをご覧ください。<https://www.southerntower.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2177(料飲予約 / 受付時間 10:00～20:00)

【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・力丸

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

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。

概要

●「季節のデザート」概要

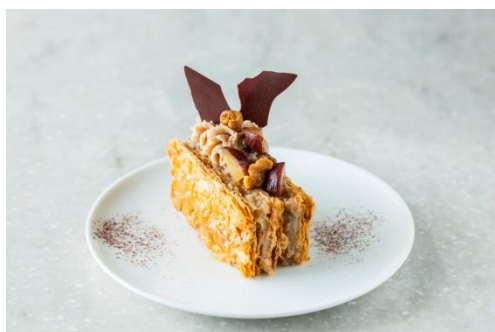
- ・期間: 2020年11月30日(月)まで
- ・時間: 11:00~18:00(ラストオーダー 17:00)
- ・場所: ラウンジ サウスコート
- ・料金: デザートのみ ¥1,120 / デザートとドリンクのセット ¥1,630
デザート、アイスクリームとドリンクのセット ¥1,930



シャインマスカットのショートケーキ



熊本県産和栗のモンブラン



マロンミルフィーユ



カシスとブラッドオレンジのムース



リンゴと薔薇のサンデー



青森県蓬田村産福々たまごと
かぼちゃのスフレプリン

※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。

※写真はイメージです。

※営業時間: 11:00~18:00(ラストオーダー 料理 17:00、ドリンク 17:30)

※営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

詳しくはホテル公式ウェブサイトをご覧ください。<https://www.southerntower.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2177(料飲予約 / 受付時間 10:00~20:00)

【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・力丸

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

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。

●「サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース ～秋の味覚が奏でるハーモニー～」概要

- ・期間: 2020年11月30日(月)まで
- ・時間: 11:30～16:00(ラストオーダー 15:00)
17:30～22:00(ラストオーダー 21:00)

・場所: サザンタワーダイニング

・料金: デザートコース ¥4,000

ペアリングデザートコース ¥4,800

※ペアリングデザートコースはデザートコースとそれぞれに合わせて作ったオリジナルカクテルをペアリングでお楽しみいただくコースです。



【アミューズ】

栗とチョコレートのスープ
～カクテル:キール・インペリアル
(シャンパン、ラズベリーリキュール)～



【アヴァンデセール】

ヨーグルトとブドウのマリアージュ
～カクテル:コアントローサワー
(コアントロー、レモンジュース、ソーダ)～



【グランデセール】

“芋掘り”に想いを馳せて
さつまいものプロフィットロール
～カクテル:ローザ・ロッサ
(赤ワイン、アマレット、ジンジャーエール)～



【プティ・フル】

青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ
ボンボンショコラ、フロランタン
～コーヒーまたは紅茶～

※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。

※写真はイメージです。

※営業時間:ランチ 11:30～16:00(ラストオーダー 15:00) デイナー 17:30～22:00(ラストオーダー 21:00)

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2177(料飲予約 / 受付時間 10:00～20:00)

【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・カ丸

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

メールアドレス:pr@southerntower.co.jp

※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。

新型コロナウイルス(COVID-19)感染症拡大防止対策について

パブリックエリアやレストランでは接触・飛沫感染防止として、以下の対策を行っております。

【パブリックエリア】

- ・ホテル館内各所とすべての化粧室にアルコール消毒液を設置しています。
- ・館内施設でのアルコール消毒清掃による定期的な衛生強化を実施しています。
- ・お客様およびスタッフの健康と安全に配慮し、スタッフにマスク着用を義務付けております。
- ・エレベーターおよび21階喫煙スペースでの人数制限をしています。

感染防止徹底宣言



【レストラン】

- 店内の混雑を抑制し、接触・飛沫感染防止として以下の対策を取ります。
- ・ご来店時のマスク着用、手洗い、消毒、非接触式のAI体温検知カメラによる検温のお願いをしております。
 - *37.5℃以上の発熱や、風邪症状などの体調不良が認められたお客様につきましては入店をご遠慮いただく場合がございます。
 - *当ホテルのパブリックエリアでは検温時に、非接触型のAI体温検知カメラ(Face Four)を使用しています。撮影するお客様の顔画像(個人情報)は、検温位置の測定のためにこのカメラ内には一定期間記録・保存されますが、当ホテルでは検温目的のみに利用し、そのほかの目的(ただし個人情報保護法において特に定める場合を除く)で使用することはありません。
 - ・朝食はブッフェ形式を中止し、当面の間アメリカンブレイクファストを提供しております。
 - ・レストランは席の間隔を空けて配置しております。
 - ・お食事、喫茶ともにご予約時間を分散しております。
 - ・店内および各サービスステーションに消毒液を設置しております。
 - ・お客様退店時は引き続き、テーブル・椅子の消毒を徹底しております。
 - ・サービスおよびキッチンスタッフは30分ごとの手洗いおよび消毒の実施をしております。
 - ・キャッシャーカウンターにアクリルガードを設置しております。
 - ・ご精算時にはキャッシュトレイを使用しております。
- ※このほか、小田急ホテルセンチュリーサザンタワーの取り組みについてはホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.southerntower.co.jp/newsrelease/?itemid=202&dispmid=646>

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーは、地下4階、地上36階建てのオフィス・ショップからなる複合型高層ビル「小田急サザンタワー」内にあります。ホテル階は19階から35階の部分で、ロビー・フロントは20階にございます。375室ある全客室は、22階から35階まで。レストランやラウンジ・客室からは遥か彼方まで広がる東京の景色をお楽しみいただけます。

【交通アクセス】

- JRほか新宿駅南口から徒歩3分
- JR新宿駅甲州街道改札、新南改札から徒歩3分
- 都営地下鉄新宿駅A1出口から徒歩1分
- 首都高速4号線「新宿ランプ」から車で5分

【所在地】

〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1
TEL. 03-5354-0111(代表)

ホームページ: <https://www.southerntower.co.jp>

Facebook: <https://www.facebook.com/CenturySouthernTower/>

Instagram: <https://www.instagram.com/hotelcenturysoutherntower/>



【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・力丸
TEL. 03-5354-2162(直通) FAX. 03-5354-2180(直通)

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。