

ちよっぴり贅沢な“大人”クリスマス スパークリングワインのカクテル付き豪華デザート
 苺のサンタクロースにチョコパウダーのトナカイ、ピスタチオのクリスマスツリー
 地上100mからの景色とともに 可愛いらしいデザートでクリスマス気分を♪
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー クリスマスデザート新登場！
2020年12月1日(火)から12月25日(金)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、サザンタワーダイニング・ラウンジ サウスコートでは、2020年12月1日(火)から12月25日(金)まで期間限定で、「クリスマスデザートコース」や「クリスマスアフタヌーンティー」、「シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”～クリスマス～」など、クリスマス为主题にしたデザートを提供いたします。



クリスマスデザートコース(カクテルとペアリング)



シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”
～クリスマス～

「クリスマスデザートコース」は、冷えた体がほっと温まる赤ワインのスープや旬の柑橘類を使ったコンポート、サンタクロースをモチーフにした可愛いメインデザートなど、シェフパティシエ・鎌内由希子の遊び心が詰まった、大人っぽさと可愛らしさを兼ね備えた4品で構成されております。カクテルとのペアリングコースでは、カシスオレンジ風味のさっぱりとした赤いスパークリングワインのカクテル「ウエルカムブーケ」とカカオリキュールに白ぶどうジュース・ロゼワインを加え、雪をイメージしたホホワイトエスプーマにクリスマスリースを飾り付けした「ブルド ネージュ」をお楽しみいただけます。

その他、苺のサンタクロースが印象的なボリュームたっぷりの「クリスマスアフタヌーンティー」やチョコレートパウダーでサンタクロースとトナカイを描いた、和の食材と洋の技法が融合したワンプレートスイーツ「シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”～クリスマス～」もご用意しております。

地上100メートルの非日常的な空間で、ゆったりとクリスマス気分を味わいませんか。

※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・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

●クリスマスデザートコース

- ・期間: 12月1日(火)から12月25日(金)まで
※12月19日(土)～25日(金)はランチのみの提供となります。
- ・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: 20階 サザンタワーダイニング
- ・料金: ペアリングデザートコース 1名様 ¥5,000
デザートコース 1名様 ¥4,000



【アミューズ】



あたたかい赤ワインのスープ

【アヴァンデセール】



柑橘のコンポート
カクテル:ウエルカム ブーケ

【グランデセール】



雪遊びの思い出 サンタクロースの装い
カクテル:ブルドネージュ

【プティ・フルール】



クッキー、ボンボンショコラ、
グリオットチェリーとピスタチオのツリー仕立て

【ペアリングカクテル】

- ①ウエルカム ブーケ:スパークリングワイン、カシスシロップ、オレンジジュース
- ②ブルドネージュ:白ぶどうジュース、カカオリキュール、ロゼワイン、ホワイトエスプーマ

※料金にはサービス料と消費税が含まれます。

※写真はイメージです。

※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。

※状況により、営業時間、提供方法などを変更する場合がございます。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

●クリスマスアフタヌーンティー

- ・期間: 12月1日(火)から12月25日(金)まで
- ・時間: 11:30~17:30
- ・場所: 20階 ラウンジ サウスコート
- ・料金: 平日 1名様 ¥4,000

土・日・祝日 1名様 ¥5,000(スパークリングワイン1杯つき)

※お飲み物はコーヒーまたは紅茶、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。



【上段】



- ・青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ ローズマリーの香り
- ・ベリーのゼリー
- ・ブッシュド・ノエル
- ・グリオットチェリーとピスタチオのツリー仕立て
- ・苺のサンタクロース

【中段】



- ・ロブスターと蟹のサンドウィッチ
- ・ビーツのエスプーマ
- ・鴨のピンチョス
- ・チキンとキノコのキッシュ

【下段】



- ・クリスマスクッキー
- ・プレーンスコーン

※料金にはサービス料と消費税が含まれます。

※写真はイメージです。

※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。

※状況により、営業時間、提供方法などを変更する場合がございます。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

●シェフパティシエ特製 和風スイーツ “一期一会”～クリスマス～

- ・期間：12月1日（火）から12月25日（金）まで
- ・時間：10:00～21:00
（ラストオーダー 料理20:00／飲み物20:30）
- ・場所：20階 ラウンジ サウスコート
- ・料金：1名様 ¥1,900
- ・内容：

苺のサンタクロース／スイートポテト／熊本県産和栗のきんとん
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／抹茶アイスクリームの最中
グリオットチェリーとピスタチオのツリー仕立て



※料金にはサービス料と消費税が含まれます。

※写真はイメージです。

※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。

※状況により、営業時間、提供方法などを変更する場合がございます。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)

●シェフパティシエ 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)

1982年滋賀県彦根市生まれ。国内のマルブランシュや
ジョエルロブションなどで修業を積んだ後、2007年渡仏。
アヌシーのレストランMarc VeyratやパリのHôtel Barrière Le Fouquet's、
モナコのLouis XV(Hôtel de Paris)や
Joël Robuchon (Hôtel Metropole Monte-Carlo) などで修業し、帰国。

- 2010年 Championnat de France du Dessert パリ大会優勝
- 2010年 Championnat de France du Dessert 全仏大会出場
- 2016年 株式会社ホテル小田急サザンタワー入社
- 2019年 シェフパティシエ就任



【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。

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。