

ホテルメイドの料理を自宅でも 期間限定特別セットメニューを販売 熊本県産うまか赤鶏やロブスターなど 贅沢な食材をふんだんに使用 サザンタワーダイニング テイクアウトサービス開始

2020年5月20日(水)から6月30日(火)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では、2020年5月20日(水)から6月30日(火)までの期間限定でテイクアウトサービスを開始いたします。サザンタワーダイニングのメニューの中でご好評いただいている人気の料理を組み合わせさせたセットメニューやア・ラ・カルトをご自宅やオフィスでお楽しみいただけます。



熊本県産うまか赤鶏のフリカッセ
パスタを添えて



ロブスターと蟹のサンドウィッチアイヨリマヨネーズソース
～北海道産小麦100%天然酵母パンで～



シェフパティシエ鎌内 由希子の
自宅で作るスイーツ講座
初夏におすすめ
「抹茶のティラミス」

動画を投稿しました。
皆さまぜひ
ご自宅でお試しください。

今回、テイクアウト限定セットメニュー「DINING TO GO SET」と「DINING @ HOME SET」の2種類をご用意しております。2名様用の「DINING TO GO SET」は、東京メトロが大切に育てた安心・安全な“とうきょうサラダ”をふんだんに使ったオードブル仕立てとシーフードのビトック、熊本県産うまか赤鶏のフリカッセなどボリュームたっぷりのコース料理が堪能できます。また、3名様用の「DINING @ HOME SET」は、シーフードとトマトのピッツアやフライドチキンに加え、サザンタワー特製のカレーやローストビーフなど、ホームパーティーにぴったりの贅沢なセットとなっております。そのほか、ラウンジ サウスコートのアフタヌーンティーで人気のロブスターと蟹のサンドウィッチや当ホテルおすすめの熊本県産あか牛の贅沢バーガーなど、ア・ラ・カルトメニューも充実しています。

また、セットメニューのデザート「抹茶のティラミス」は、先日、公式Instagramの“シェフパティシエ鎌内 由希子によるホテルメイドのスイーツ講座”にて、お家時間を楽しめるアレンジレシピを公開しています。

ホテルメイドの味わいをぜひご自宅やオフィスでお楽しみください。

●テイクアウトサービス概要

- ・期間: 2020年5月20日(水)～6月30日(火)
- ・予約受付時間: 10:00～19:30
- ・提供時間: 11:30～20:00 ※ご注文から40分ほどで提供可能
- ・受け渡し: 20階 サザンタワーダイニング店頭
- ・ご予約方法: お電話にて承ります。(サザンタワーダイニング予約専用: 03-5354-2168)

【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。

テイクアウトセットメニュー

DINING TO GO SET

2名様 ¥6,000

- ・前菜 とうきょうサラダ オードブル仕立て
- ・魚料理 シーフードのビトック アメリケーヌソース
- ・肉料理 熊本県産うまか赤鶏のフリカッセ
パスタを添えて
- ・デザート 抹茶のティラミス

※イメージ写真です



とうきょうサラダ
オードブル仕立て



熊本県産うまか赤鶏のフリカッセ
パスタを添えて

DINING @ HOME SET

3名様 ¥8,000

- ・とうきょうサラダ オードブル仕立て
- ・シーフードとトマトのピッツァ バジルソース
25cmサイズ 1枚
- ・フライドチキン 6ピース
- ・サザンタワー特製カレー
スーパーフードのライスボールとともに
- ・サザンタワー特製ローストビーフ
フライドポテトを添えて
- ・抹茶のティラミス 3個



フライドチキン



サザンタワー特製カレー
スーパーフードのライスボールとともに

ア・ラ・カルトメニュー

¥350~¥5,000

オプションメニュー

- ・とうきょうサラダ オードブル仕立て
- ・ライ麦パンのアメリカンクラブハウスサンドウィッチ
- ・ロブスターと蟹のサンドウィッチ
アイヨリマヨネーズソース
～北海道産小麦100%天然酵母パンで～
- ・熊本県産あか牛の贅沢バーガー
～北海道産小麦100%天然酵母パンで～
- ・熊本県産あか牛の贅沢バーガーと
ロブスターと蟹のサンドウィッチ盛り合わせ3名様用
- ・熊本県産あか牛と赤ワインのボロネーゼパスタ
～北海道産小麦100%の小麦粉と
青森県蓬田村産福々たまごのパスタ～
- ・サザンタワー特製スパイシーカレー
- ・トマトとモッツアレラチーズ、バジルのピッツァ
マルゲリータ

- ・本日のポタージュスープ
- ・焼きたてフォカッチャピッツァ仕立て
- ・ミックスナッツ
- ・シューestring フライドポテト
- ・2種のオリーブとドライトマトのマリネ
- ・抹茶のティラミス



熊本県産あか牛の贅沢バーガー
～北海道産小麦100%天然酵母パンで～



ロブスターと蟹のサンドウィッチ
アイヨリマヨネーズソース
～北海道産小麦100%天然酵母パンで～



熊本県産あか牛と赤ワインのボロネーゼパ
スタ～北海道産小麦100%の小麦粉と
青森県蓬田村産福々たまごのパスタ～



トマトとモッツアレラチーズ、バジルの
ピッツァマルゲリータ

※写真は盛り付けイメージです。ご自宅でお皿に盛り付けてお楽しみください。

【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@southernntower.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。

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。