

News Release

2021年6月30日

**ブドウ、洋梨、栗、もみじのミルクアイスなど、“秋の味覚”がたっぷり！
シェフパティシエールの情熱が詰まった、芸術的なデザート4品をフルコースで
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で楽しむデザートコース」
2021年9月1日(水)から11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、2021年9月1日(水)から11月30日(火)までのランチ・ディナータイムに、ブドウや洋梨、栗などの秋の味覚を使ったアシェット デセール(皿盛りのデザート)4品をコース仕立てにした「サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース」を提供いたします。



「サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース」
～秋の味覚が織りなすデザートづくしのフルコース～ イメージ

アシェット デセールとは、フランス語で芸術的な「皿盛りのデザート」のこと。サザンタワーダイニングでは2018年よりシェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)が、旬のフルーツなどを使いながら季節ごとのテーマを持った、魅惑のアシェット デセールをコーススタイルでご用意しています。

この9月からのテーマは「秋」。シェフパティシエールがお皿の上に作り出す美しい秋のデザート4品をお楽しみいただきます。始まりの一皿には、赤ワインのコクとチーズのほのかな酸味が心地よい「ブドウとフロマージュブランのマリアージュ」、二皿目は、木々の葉が秋色に染まるさまをイメージした「洋梨のムース」。三皿目のメインデザート(グラン デセール)では、他では味わえないもみじのミルクアイスクリームを添えた、ふんわり上品な味わいの和栗を使ったモンブラン、そして3種類のプティフルでコースを締めくくります。

ホテルのレストランで、秋の味覚が織りなすデザートをフルコースでご堪能ください。

【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: 木内・吉野

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

～秋の味覚が織りなすデザートづくりのフルコース～

- ・期間: 2021年9月1日(水)から11月30日(火)まで
 - ・時間: ランチ 11:30～16:00 (ラストオーダー 15:00)、ディナー 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: 1名様 ¥4,000 (コーヒー・紅茶2杯付き)
- ※完全予約制につきご利用日の前日17時までにご予約をお願いいたします。

■アミューズ(始まりのデザート): ブドウとフロマージュブランのマリアージュ

赤ワインのジュレにみずみずしいブドウとまろやかなチーズのソルベを浮かべました。赤ワインとチーズの絶妙なマリアージュをお楽しみください。

■アヴァン デセール(メイン前のデザート): 洋梨のムース 秋色フルーツとともに

洋梨特有の芳醇でやさしい甘さが口の中に広がるなめらかなムースに、フルーツのコンポートを添えて自然が織りなす彩りの秋、紅葉を表現。乾燥させた洋梨のチップスが程よい酸味のアクセントになっています。

■グラン デセール(メインデザート): 熊本県産和栗のモンブラン もみじのミルクアイスを添えて

外側のマロンクリームは熊本県産の和栗を使用し、きめ細かな口溶け。中には栗の渋皮煮とマスカルポーネチーズのクリームを合わせ、コクを感じる濃厚なモンブランに。周りに添えてあるサクサク食感のチュイール(クッキー)は、紅葉狩りをしているような気分。自家製ミルクアイスは作る工程でもみじの葉を粉末にしてあわせており、パティシエールの遊び心と和が詰まった 五感で楽しめる内容です。

■プティフル(食後の小菓子)

コースの締めくくりは、3種類のかわいらしい小菓子を。



アミューズ
ブドウとフロマージュブランのマリアージュ



アヴァン デセール
洋梨のムース 秋色フルーツとともに



グラン デセール
熊本県産和栗のモンブラン
もみじのミルクアイス添えて

※写真はイメージです。

※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。

※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(ホテル予約 / 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: 木内・吉野

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。

●シェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)

1982年滋賀県彦根市生まれ。国内のマー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。

経歴

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 シェフパティシエール就任

シェフパティシエール
鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)



●サザンタワーダイニング

地上100m、20階に位置する「サザンタワーダイニング」は、お客様の利用シーンごとに使い分けができる「バル」と「レストラン」の2つのゾーンで構成されるレストラン。東・南・西と三方向が望めるパノラミックビュー、オープンキッチンの活気、料理、サービスなどすべてが見える開放感が魅力です。

ランチタイムは明るい日差しが降り注ぎ、新宿御苑や代々木公園など自然豊かな景色、ディナータイムにはきらびやかに輝く東京の夜景が一望でき、時間により異なる雰囲気がお客様の大切なひとときを演出します。

このデザートコースは、落ち着いたある雰囲気ですっきりと過ごせる「レストラン」にてご用意。サザンタワーダイニングから見渡す景色と、お皿の上で表現する秋とともに、甘くておいしい至福のひとときをお楽しみください。



バル ランチタイム



レストラン ランチタイム



レストラン ディナータイム

※写真はイメージです。

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2177(ホテル予約 / 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: 木内・吉野

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

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーでは、お客様ならびに従業員の健康と安全を守ることを第一優先に、医学的見地からのエビデンス(裏付け)に基づく感染拡大防止対策を講じております。

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。

感染防止徹底宣言



【パブリックエリア】

- ・ホテル館内各所とすべての化粧室に高濃度の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、スタッフにサージカル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。

【レストラン・ラウンジ】

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、手指の消毒、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。
- ・お食事、喫茶ともにご予約時間を分散しております。
- ・朝食はアメリカンブレイクファストをテイクアウトにて提供しております。(状況により朝食の提供方法が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。)
- ・店内および各サービスステーションに高濃度(67.1%)の消毒液を設置しております。
- ・席の間隔を空けて配置しております。
- ・サービスおよびキッチンスタッフは手指消毒を実施しております。
- ・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: 木内・吉野

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。