

News Release

2021年11月5日

“オマール海老”や“熊本県産あか牛”などの豪華食材を贅沢にご提供！
 ガストロノミックとニューノーマルがテーマのフレンチディナーコース

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

地上100mの景観とともに楽しむクリスマスディナーコース登場

2021年12月1日(水)から25日(土)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12月1日(水)から12月25日(土)までの期間、クリスマス限定ディナーコースを提供いたします。



クリスマスベル(メインディッシュ:北海道産天然蝦夷鹿のロースト)



ウインターライト

2021年クリスマス、料理長 石川 篤志(いしかわ あつし)はガストロノミックとニューノーマルをテーマに、2種類のコースをご用意しました。

ガストロノミック(美食)をテーマにした「クリスマスベル」は、贅沢な食材とフレンチの技法で作り上げた料理が心ゆくまで堪能できる全6品。クリスマスリースに見立てた前菜やカナダ産オマール海老やトリュフなどの豪華食材を贅沢に使用した魚介料理、メインディッシュはサザンタワーダイニングのこだわり食材のひとつ熊本県産あか牛 または 北海道産天然蝦夷鹿のどちらかをお選びいただけます。クリスマスクーゲル(球体のクリスマス飾り)に見立てたデザートは、中にグリोटチェリーとピスタチオのムースを閉じ込めた、まさにシェフの技が光るコース内容です。

滞在時間や接触機会をできるだけ少なくすることを念頭にコース編成したニューノーマルがテーマの「ウインターライト」は、華やかなクリスマスツリーが飾られた前菜や定番のデザート「ブッシュ・ド・ノエル」など全5品。メインディッシュは魚介料理と肉料理をワンプレートに盛り合わせ、一度に2つの味わいをお楽しみいただけます。

ガストロノミックな“クリスマスベル”とニューノーマルな“ウインターライト”、料理長のこだわりが詰まった料理と美しく煌めく夜景を眺めながら、特別なクリスマスの夜をお過ごしください。

また、ランチタイムにもクリスマス期間限定コースをご用意しています。この時期ならではのいつもより贅沢で華やかなランチをお楽しみください。
 ※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: 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。

クリスマスディナー 概要

・場所: 20階 サザンタワーダイニング「レストラン」

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2172 (ホテル予約)

■クリスマスベル ¥16,000

・期間: 2021年12月22日(水)から25日(土)まで 4日間限定

・時間: 17:00～23:00 (ラストオーダー 料理22:00、ドリンク 22:30)

※12月24日、25日の2日間は2部制とさせていただきます。

【始まりの一皿】

・“伝統のスコティッシュサーモン社”より届いたサーモンマリネ
サワークリームとキャビアを添えて

【冷前菜】

・東京都立川市“小山農園”より届いた野菜とベリーのサラダ
イタリア産モッツアレラチーズ“ブッラータ”と熊本県産あか牛とともに

【温前菜】

・青森県蓬田村産福々たまごのロワイヤルズワイ蟹のソース

【魚介料理】

・カナダ産オマール海老のグリルトリュフの香り

【肉料理】 お好きな料理を一品お選びください。

・熊本県産あか牛フィレ肉のグリル 静岡県有東木産わさびのソース
・北海道産天然蝦夷鹿のロースト ポワブレードソース リンゴのパイを添えて

【シェフパティシエールからの贈り物】

・グリオットチェリーとピスタチオのクリスマスクーゲル



クリスマスベル
(メインディッシュ: 熊本県産あか牛フィレ肉)

■ウインターライト ¥13,000

・期間: 2021年12月1日(水)から25日(土)まで

・時間: 17:30～22:00 (ラストオーダー 料理21:00、ドリンク 21:30)

※12月22日～25日(土)のみ 17:00～23:00 (ラストオーダー 料理22:00、ドリンク 22:30)

※12月24日、25日の2日間は2部制とさせていただきます。

【始まりの一皿】

・ウェールズ産チーズ“ゴールデン・ケナース”のケーキサレ

【前菜】

・ドライフルーツのクリスマスツリー仕立て
熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュとフォアグラのテリーヌ

【スープ】

・マッシュルームのクリームスープ ポルチーニ茸とともに

【メインディッシュ】 魚介料理と肉料理をワンプレートにてご用意いたします。

・宮城県女川産白身魚と帆立貝、桃浦産牡蠣のバイヤベース
ルイユソースを添えて
・熊本県産あか牛ロース肉のブランチャー焼き マデラ酒のソース トリュフの香り

【シェフパティシエールからの贈り物】

・マスカルポーネチーズのブッシュ・ド・ノエル



ウインターライト

※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/>

クリスマスランチ 概要

■ クリスマスランチ 「ムニュー・ド・ノエル」 ¥6,200

- ・期間: 2021年12月1日(水)から25日(土)まで
- ・時間: 11:30～16:00 (ラストオーダー 15:00)

【前菜】

- ・東京都立川市より届いた冬野菜のプレッセ オマール海老のパンスを添えて

【スープ】

- ・マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て

【魚介料理】

- ・豊洲市場より届いたアンコウと宮城県桃浦産牡蠣のブイヤベース仕立て
黄柚子の香り ルイユソース

【肉料理】 お好きな料理を一品お選びください。

- ・熊本県産あか牛のグリル 静岡県有東木産わさびを添えて
- ・北海道産天然蝦夷鹿のロースト ポワブラードソース 栗のキャラメリゼとともに

【シェフパティシエールからの贈り物】

- ・チョコレートのブッシュ・ド・ノエル



ムニュー・ド・ノエル
(メインディッシュ:北海道産天然蝦夷鹿のロースト)

■ 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が。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。



バル ランチタイム

クリスマスの期間限定でご用意するコースは、落ち着いたきのある雰囲気ですっきりと過ごせる「レストラン」にて提供いたします。サザンタワーダイニングから見渡す絶景とともに、特別なひとときをお楽しみください。



レストラン ランチタイム



レストラン ディナータイム

※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. 03-5354-2172(ホテル予約)

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、医学的見地から最新のエビデンス(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。

飲食店等感染防止
徹底点検済

【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°C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。
- ・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。
- ・レストランは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。