

News Release

2022年8月26日

10月限定！毎年楽しみなハロウィンメニューが今年も登場
 “かぼちゃのタルト”や“スコーン”などがユーモア溢れるおばけになって大集合！
 色が変わる不思議なグラデーションドリンク「バタフライピースカッシュ」も新発売
 小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
 「ハロウィンアフタヌーンティー」
 2022年10月1日(土)から10月31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:宮越 真理子)内、ラウンジ サウスコートでは、2022年10月1日(土)から10月31日(月)までの期間、秋の収穫を祝い、シェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)が手掛ける「ハロウィンアフタヌーンティー」を提供いたします。



ハロウィンアフタヌーンティー(2名様分)



ハロウィンアフタヌーンティーの内容(1名様分)

かわいらしいポップなおばけが登場する今年のハロウィンアフタヌーンティー。若手スタッフのアイデアをヒントに、シェフパティシエールの遊び心が光るラインアップが揃います。

3段スタンドの上段には、ジャック・オー・ランタンに見立てたかぼちゃのタルトや、今が旬のブルーベリーのケーキ、グラスに入った赤ワインのゼリーが。グラスにのせているメレンゲのふたを外すと、陽気なおばけが顔を出します。中段のセイボリーには、ブドウとサラミのピンチョス、温かいかぼちゃのグラタン、竹炭を練りこんだカレーパンが並びます。顔が描かれているカレーパンは、まるで黒いおばけが不気味に微笑んでいるよう。下段にはアフタヌーンティー定番のスコーンが。北海道産小麦の生地チョコを合わせることで、しっとりした食感とダークな雰囲気焼き上がります。生地が膨らむ過程でできる側面のひび割れが、童話に登場する口の大きな狼を思わせることから、スコーンの本場イギリスでは“狼の口”とも言われています。この大きな口で、キャンディーに見立てたギモーブ(マシュマロ)を今にも食べてしまいそう。チョコレートのスコーンにクロテッドクリームとベリージャムを合わせて、相性の良さをご堪能ください。

そのほかにも、ワンプレートスイーツの「ハロウィンプレート」や、色が変わる不思議なグラデーションドリンク「バタフライピースカッシュ」などの期間限定メニューが登場します。

地上100mからのアーバンビューが望めるラウンジ サウスコートで、おいしく楽しいハロウィンを過ごしてみたいかがでしょうか。

※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: 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。

概要

- ・場所: 20階 ラウンジ サウスコート
- ・提供期間: 2022年10月1日(土)～10月31日(月)
- ・営業時間: 10:00～23:30 (ラストオーダー 料理 22:30、ドリンク 23:00)

■ハロウィンアフタヌーンティー

- ・提供時間: 11:30～17:30の2時間
 - ・料金: 1名様 ¥5,000
- ※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を1時間30分お好きなお召し上がりいただけます。

〈内容〉

- ◇上段 赤ワインのゼリー、かぼちゃのタルト、ブルーベリーのケーキ、フレッシュオレンジ、フレッシュグレープ
- ◇中段 竹炭を練り込んだカレーパン、かぼちゃのグラタン、ブドウとサラミのピンチョス
- ◇下段 フランボワーズのギモーブ、チョコレートのスコーン、クロテッドクリーム、ベリージャム

ハロウィンアフタヌーンティー



■ハロウィンプレート

- ・提供時間: 10:00～22:30
- ・料金: 1名様 ¥2,000 (デザートのみ)

アフタヌーンティーでご提供するスイーツ4種類と、フレッシュフルーツをワンプレートでお楽しみいただけます。ティータイムはもちろん、食後のデザートとしても食べられるボリューム感です。

〈内容〉

赤ワインのゼリー、かぼちゃのタルト、ブルーベリーのケーキ、フランボワーズのギモーブ、フレッシュオレンジ、フレッシュグレープ

ハロウィンプレート



■バタフライピースカッシュ

- ・提供時間: 10:00～23:00
- ・料金: ¥1,200

ハロウィンにふさわしい、不思議なグラデーションドリンク「バタフライピースカッシュ」を一緒にいかがでしょうか。

バタフライピーとは“チョウマメ”と言われるハーブの一種。酸味を加えると色が変化する性質があり、見た目と味の変化を楽しめます。

バタフライピーのシロップを炭酸で割り、後からレモン果汁を加えることで、色鮮やかなスカッシュに仕上がります。

バタフライピースカッシュ



※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. 03-5354-2172(ホテル予約 / 受付時間 10:00～20:00)

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。

辻製菓専門学校を卒業後、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。フランスのレストランMarc VeyratやHotel Barrière Le Fouquet 's Paris、モナコのLe Louis XV - Alain Ducasse (Hôtel de Paris) やJoël Robuchon (Hôtel Metropole Monte-Carlo) などで修業した後、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)

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。

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/newsrelease/?itemid=202&dispmid=646>

飲食店等感染防止
徹底点検済



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/southerntower/>

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。