

**野菜ソムリエの資格を持つ料理長が考案！
トマト、とうもろこし、アスパラガスなど、暑い季節に不足しがちな栄養素を夏野菜でチャージ！
前菜からデザートまで野菜だけで楽しむフレンチテイストのフルコース**

**小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」第四弾**

2022年6月1日(水)から8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:宮越 真理子)内、サザンタワーダイニングでは、2022年6月1日(水)から8月30日(火)までのランチとディナータイムに、暑い季節に不足しがちな栄養素を夏野菜で補う「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」を提供いたします。



東京野菜が主役の“ベジフルコース”



メインディッシュではお好みの野菜を1種お選びいただけます

“心と身体のしあわせ”をテーマに2021年8月31日(831 やさいの日)より、料理長の石川 篤志(いしかわ あつし)が、東京都内の農園を訪ね仕入れたさまざまな旬の野菜をフレンチテイストのフルコースに仕上げた「ベジフルコース」。6月からは、トマト、とうもろこし、アスパラガスなど、夏に旬を迎える野菜を大胆かつ彩り豊かな盛り付けでご用意します。

始まりの一皿には、料理長を含むホテルスタッフが2月、立川市の小山農園で実際に植えたじゃがいもで作った“カラフルポテトのチップス”。前菜は、甘味・酸味・旨味が凝縮された食べるスープ“トマトのガスパチョ”。土を使わず、水と肥料をコントロールしながら、トマトのおいしさの源となる光合成を最大限に生かしたこだわりの環境制御型ハウスで緻密に徹底栽培している日野市Neighbor's Farm(ネイバーズファーム)のフルティカを使用。トマト特有の青臭さがいないため、トマトが得意でない方にもおすすめのスープです。次に続く温前菜は、収穫前のアスパラガスをイメージした料理長のユーモアあふれる盛り付けが光る“アスパラガスのグリル マッシュポテトと黒オリーブの庭園仕立て”。メインディッシュは、当日に用意している夏を代表する野菜からお客様に1種お選びいただき、その野菜にあった調理法でご用意します。ひげと呼ばれる絹糸まで食べられるとうもろこしや茄子など、毎日異なる旬野菜に出会う楽しみがあるのも魅力のひとつです。そしてコースの最後を飾るのは、心地よい余韻が爽やかな“セロリのシャーベット パッションフルーツのソース”。セロリが苦手な方も楽しめるよう、青リンゴの自然な甘味を合わせました。身体にこもった熱を冷ますことにもおすすめのデザートです。

前菜からデザートまで東京産の旬野菜が思う存分楽しめる「ベジフルコース」。暑さで食欲が落ちがちなのからこの季節に、野菜が持つ新しい価値を食でご堪能ください。

※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。

■ 東京野菜が主役の「ベジフルコース」概要

- ・期間:2022年6月1日(水)から8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「レストラン」
- ・料金:1名様 ¥4,700

※このコースは通年提供いたします。野菜の日8月31日(水)からは秋野菜の“ベジフルコース”が登場します。

・メニュー

アミューズ:カラフルポテトのチップス

前菜:食べるスープ“トマトのガスパチョ”

温前菜:アスパラガスのグリル マッシュポテトと黒オリーブの庭園仕立て

メインディッシュ:お好みの野菜を1種お選びいただけます。野菜のおいしさを最大限に引き出す調理法で
ご用意いたします。

デザート:セロリのシャーベット パッションフルーツのソース

コーヒー、紅茶またはハーブティー



アミューズ



前菜と
野菜のパン



温前菜



メインディッシュ



デザート

■「ベジフルコース」に使用している、東京産食材と生産地のご紹介

立川市「カラフル野菜の小山農園」・・・カラフルポテト、とうもろこし、茄子、ズッキーニ

立川市「荻田農園」・・・夏ウド(立川小町)

日野市「Neighbor's Farm」・・・トマト

三鷹市「田辺農園」・・・アスパラガス、とうもろこし、長茄子

清瀬市「並木農園」・・・セロリ、とうもろこし、ヤングコーン、茄子

清瀬市「横山園芸」・・・エディブルフラワー

八王子市「河井農園」・・・パッションフルーツ

■メインディッシュの一例:“茄子のロースト グリーンミートとスコッチポネットのソース”

グリーンカルチャー株式会社開発の植物肉「Green Meat™」を使用しております。 <https://greenmeat.jp/>



■料理長 石川 篤志(いしかわあつし)の想い

私は、心と身体の「しあわせ」をテーマに掲げ、昨年8月31日より「ベジフルコース」の提供を開始しました。さらにSDGsへの取り組みとして、地産地消とフードロス削減を実行しています。

そうした中、東京産野菜の品質の高さと生産者の熱意に心を惹かれ、自身のテーマと一調理人としての取り組みが合致し、「ベジフルコース」の提供を継続しています。

さらには野菜だけでなく、お皿を華やかに彩り、主役を引き立たせる重要な役割を持つ食材にもこだわりを持ち、コースが一つのストーリーとなるように心がけています。

「野菜の日」8月31日以降は秋野菜が主役となり、季節の移ろいとともにご飯頃を迎える野菜の顔ぶれが変わります。

「ベジフルコース」開始から1年の節目にふさわしく、お客さまにご満足いただけるようなメニューを考案いたします。

今後も生産者のもとを訪れ、交流と研究を重ね、新しい料理を提供してまいります。

※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)

【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。