

“ありがとう”の想いをかたちに、大切なお母様と地上100mの絶景レストランで楽しむ
「母の日」に贈る限定ランチ・ディナープラン
 東京産夏みかんを使用したマーマレードのギフト付き
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
母の日サンクスプラン ～GIFTS(ギフト)～
 2022年5月1日(日)から5月29日(日)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5月1日(日)から5月29日(日)の期間限定で「母の日」にぴったりのギフト付きランチ・ディナー「母の日サンクスプラン GIFTS(ギフト)～」を提供します。



母の日サンクスプラン ～GIFTS(ギフト)～ イメージ

年に一度の母の日に、東京を一望できる景色とともにお召し上がりいただく、3つの特典が付いたランチ・ディナーをご用意いたしました。

まずはウェルカムドリンクのスパークリングワインで日頃の感謝を込めた乾杯で食事がスタート。料理長石川 篤志(いしかわ あつし)が厳選した食材を使用し、フレンチの技法で繊細に作り上げるコースが家族だけの特別な時間に華を添えます。ランチのメインディッシュには豊洲市場より届いた真鯛のグリルと若鶏のコンフィ、どちらかお好きな料理を。ディナーのメインディッシュではサーモンのグリルと熊本県産あか牛のグリルをワンプレートに盛り合わせてご用意。コースの締めくくりは、新緑を感じるデザート。口どけなめらかで上品な抹茶のクレームキュイと桜のミルクアイスが絶妙なバランスです。大切なお母様へは、「Happy Mother's Day」のメッセージを添えてご提供。鮮やかなデザートは記念撮影の場を盛り上げます。

さらに、朝食のおともにおすすめのマーマレードをお持ち帰りいただけます。このマーマレードは、東京都三鷹市で生産された夏みかんを使用しており、都内で加工されたもの。添加物不使用で、てんさい糖を使い上品な甘さと皮の食感・風味を楽しめる、希少価値の高い一品です。

ホテル20階に位置するサザンタワーダイニングでは、新宿御苑や代々木公園など自然豊かな緑や東京のビル群を望め“ハレの日”に最適です。家族と過ごす特別な時間を、心を込めておもてなしするこのプランでいつもと違うギフトとともに日頃の感謝を伝えてみてはいかがでしょうか。

【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

・プラン名: 母の日サンクスプラン ～GIFTS(ギフト)～

・期間: 2022年5月1日(日)から5月29日(日)まで

・場所: 20階 サザンタワーダイニング「レストラン」

・プラン限定 3つの特典:

①乾杯のスパークリングワイン おひとり様1杯

②お母様のデザートにメッセージ「Happy Mother's Day」

③植木農家の夏みかんマーマレード(東京都三鷹市産 夏みかんを使用) 1瓶(150g)



■ランチコース

・時間: 11:30～16:00(ラストオーダー 15:00)

・料金: 1名様 ¥6,000

・料理内容:

【前菜】

熊本県産りんどうポークのパテ・カンパニュ 東京産春野菜のピクルスとともに

【スープ】

本日のスープ

【メインディッシュ】 ※お好きな料理をどちらかお選びください。

豊洲市場より届いた真鯛のグリル ホテルイカのムニエルを添えて

または

若鶏のコンフィ 神奈川県葉山産スコッチポネットのソース

【デザート】

抹茶のクリームキュイ 桜のミルクアイスとともに

コーヒー、紅茶 または ハーブティー



ランチコース(若鶏のコンフィ)



レストラン ランチタイム

■ディナーコース

・時間: 17:30～22:00(ラストオーダー 21:00)

・料金: 1名様 ¥9,000

・料理内容:

【アミューズ】

始まりの一皿

【前菜】

東京産春野菜と真鯛のカルパッチョ 昆布出汁のジュレ 宮崎県産日向夏の香り

【パスタ】

本日のパスタ

【メインディッシュ盛り合わせ】

サーモンのグリル 東京産春野菜と桜のリゾットとともに

熊本県産あか牛のグリル 東京産春野菜と奥多摩産わさびを添えて

【デザート】

抹茶のクリームキュイ 桜のミルクアイスとともに

コーヒー、紅茶 または ハーブティー



ディナーコース



レストラン ディナータイム

■夏みかんマーマレード



夏みかん 収穫風景



採れたて夏みかん

2022年2月、東京都三鷹市にある植木農家「須藤園」をホテルスタッフが訪ね、夏みかんの収穫を行いました。「夏みかん」と名はついていますが、収穫は冬。採れたての果実は酸味が強いので、収穫後に貯蔵して酸を抜き、春まで待つて加工。てんさい糖を使用した上品な甘さと、皮の食感・風味をしっかりと感じる仕上がりです。

生産者とホテルスタッフの想いが詰まった地産地消のマーマレードを、ご朝食のおともにぜひお楽しみください。 <https://sудоen.jp/>

※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)

サザンタワーダイニングについて

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。

このプランは、落ち着いた雰囲気の中でゆったりと過ごせる「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ともに、いつもと違う母の日の贈り物をしてみてはいかがでしょうか。

また、4名～12名様のご利用の場合は、21階の個室をご利用いただけます。
(個室料一名様 ¥500 *要事前予約)
ホテルの安心・安全な空間で、家族団らんのひとときをお過ごしください。



21階個室 一例



バルランチタイム



レストラン ディナータイム

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。