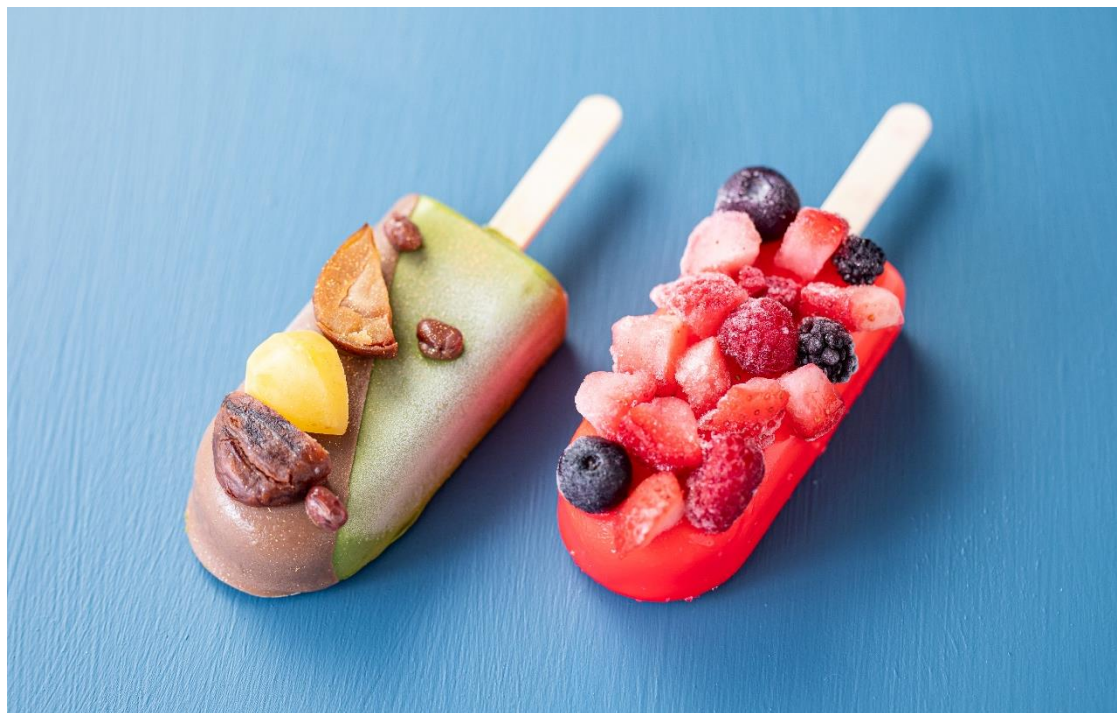


報道関係各位

2023年12月14日

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
ホテル内でしか食べられない！宿泊者限定テイクアウトスイーツ
口当たりなめらかで溶けにくい、新感覚のホテルメイドひんやりスイーツ新登場！
サザンタワーダイニング「ムースグラッセ」
2023年12月15日（金）11:30より販売開始

「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、2023年12月15日（金）より2種類の「ムースグラッセ」を宿泊者限定テイクアウトスイーツとして販売を開始いたします。



▲ 抹茶（左）とベリー（右）どちらもおすすめです

この「ムースグラッセ（ムース・グラッセ・ア・ラ・クレーム）」は、牛乳・卵黄・砂糖で作ったアングリーズに、ゼラチンと泡立てた生クリームを加えたムースを凍らせた口当たりなめらかなひんやりスイーツ。ホテルにいながら食べ歩き感覚をお楽しみいただきたいというシェフパティシエの想いから商品化しました。

今回ご用意するのはビビットな赤が印象的な“ベリー”と国内外問わず人気の“抹茶”、2種類のフレーバーです。やさしい味わいのバニラムースを赤いジュレでコーティングした“ベリー”は、ストロベリーを含むフローズンベリーをトッピングした爽やかな酸味が楽しめるフレーバー。ほろ苦さと程よい甘さの抹茶のムースをチョコレートでコーティングした“抹茶”は、2種類のマロンをトッピング。どちらのムースグラッセも口当たりがなめらかで、ひんやりスイーツなのに溶けづらい、新感覚なスイーツに仕上がっています。

ホテルの宿泊でお楽しみいただける「ムースグラッセ」。今後は季節により少しずつ種類を増やしていく予定です。

「ムースグラッセ」 概要

- ・場所：20階 サザンタワーダイニング
- ・販売開始：2023年12月15日（金）
- ・販売時間：11:30～21:00
- ・料金：抹茶またはベリー 各¥500

※料金は、消費税が含まれています。

※宿泊者限定テイクアウトスイーツです。各ムースグラッセはテイクアウト商品につき、紙コップに入れてお渡しいたします。個装はしておりません。

【お客様からのお問い合わせ先】 TEL.03-5354-2172（ホテル予約直通 9:00～18:00）

ホテル公式ウェブサイト <https://www.southerntower.co.jp>

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー 概要

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。

客室：375室、レストラン・ラウンジ：3、宴会場・会議室：2 / 個室：2

【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

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 須永、櫻井 TEL：03-5354-2162 MAIL：pr@southerntower.co.jp