

2月27日は「絆の日」！
 東京の生産者と料理人が“野菜”を通じてつながる絆
 畑と作り手、お客様を料理で結ぶ、愛情と想いを込めた野菜だけのフルコース
 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”」
 2023年3月1日(水)から5月31日(水)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、2023年3月1日(水)から5月31日(水)までのランチとディナータイムに、東京の生産者と料理人が“野菜”を通じてつながるフルコース「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」を提供いたします。



ホテルの従業員による農園でのお手伝い



ディナータイム「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」

このコースは、2020年の春から都内の農園に何度も足を運び、栽培へのこだわりや想いを聞き、生産者が大切に育てた思いの詰まった食材を料理長の石川 篤志(いしかわ あつし)がご用意するサザンタワーダイニングの看板メニュー。

東京産野菜の質の高さに惚れ込み、レストランの調理、サービススタッフと共に東京都にある農園へ出向き、ジャガイモの種イモや野菜の苗の植え付けから収穫、オリーブの葉を手摘みするなど、実際に作業のお手伝いをさせていただきながら生産者と絆を深めてきました。栽培への想いや野菜の知識をより深めるため、料理長 石川は、2021年夏に野菜ソムリエの資格を取得。地産地消、フードロス削減にも着目しながら、季節ごとに異なるそれぞれの食材の魅力を料理で表現しお客様にご提供しています。

この春は、始まりの一皿から最後のデザートまでご満足いただける春爛漫の内容です。始まりのアミューズには、春野菜の代名詞のひとつ“ウド”に三鷹市のオリーブリーフパウダーを合わせたパンケーキ。前菜には、彩り鮮やかなエディブルフラワーのサラダ。続いての一品は、ランチタイムでは旬野菜のスープ、ディナータイムでは、セロリを練り込んだ自家製パスタのラビオリを植物肉“グリーンミート”のボロネーゼソースでご用意いたします。メインディッシュは、当日ラインアップの野菜から料理長が厳選し、おいしさが最大限に引き出される調理法でお楽しみいただけます。最後のデザートは、果実的野菜と言われる旬の苺と栄養素が豊富なビーツのシャーベットがさっぱりとコースを締めくくります。

東京産野菜の生産者とお客様を料理で結ぶ「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」で、野菜のおいしさを再発見してみたいかたがでしょうか。

※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、須永

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。

サザンタワーダイニング「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」概要

- ・期間:2023年3月1日(水)から5月31日(水)まで
※6月1日(木)からは夏野菜が主役となります。
- ・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



・ランチ:1名様 ¥4,700

【アミューズ】ウドとオリーブリーフパウダーのパンケーキ

【前菜】エディブルフラワーのトスサラダ

自家製ヴィネガードレッシング

【スープ】旬野菜のスープ

【メインディッシュ】料理長が厳選する春野菜のメインプレート

～野菜のおいしさを最大限に引き出す調理法で～

【デザート】ビーツと苺のソルベ

コーヒーまたは紅茶



・ディナー:1名様 ¥6,000

【アミューズ】ウドとオリーブリーフパウダーのパンケーキ

【前菜】エディブルフラワーのトスサラダ

自家製ヴィネガードレッシング

【パスタ】セロリと植物肉“グリーンミート”のポロネーゼ ラビオリ仕立て

【メインディッシュ】料理長が厳選する春野菜のメインプレート

～野菜のおいしさを最大限に引き出す調理法で～

【デザート】ビーツと苺のソルベ

コーヒーまたは紅茶



■「ベジフルコース」に使用している生産地域のご紹介

東京メトロ「とうきょうサラダ」、立川市「カラフル野菜の小山農園」、立川市「荻田農園」、日野市「Neighbor's Farm」、三鷹市「天神山須藤園」、三鷹市「田辺農園」、清瀬市「なみき農園」、清瀬市「横山園芸」



※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。仕入れ状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更とな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、須永

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。

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。サザンタワーダイニングから見渡す絶景とともに楽しみください。



バル ランチタイム



レストラン ランチタイム



レストラン ディナータイム

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、須永
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。