

報道関係各位

2025 年 11 月 04 日

自分らしく働ける企業風土の醸成を目指し毎年開催のコンテスト受賞メニューこの冬も登場！
2025 年は食の多様化に着目！ ヴィーガンやベジタリアンをテーマにした料理やデザートなど、
社員の“自分らしさ”全 3 品を冬メニューで提供

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
「第 6 回社内料理コンテスト」
2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）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、若手・中堅の調理課社員を対象にした第 6 回社内料理コンテストで選ばれた料理とデザート全 3 品を、2025 年 12 月 1 日（月）から 2026 年 2 月 28 日（土）まで期間限定で提供いたします。

【WEB ページ】<https://www.southerntower.co.jp/sdgs/>



▲左：ヴィーガン料理部門・多田直希
中央：ベジタリアン料理部門 渡部ひなた（共同受賞 田邊千愛）
右：デザート部門 岸隼人



▲約 100 名のホテルスタッフのオンライン投票で選ばれた 3 作品

当ホテルでは、2020 年より毎年「社内料理コンテスト」を開催しており、本年度で第 6 回目を迎えました。このイベントは、スタッフ一人ひとりが自分らしく働ける企業風土の醸成を目指す取り組みのひとつとして、調理従事者を対象に実施しています。

スタッフが自由な発想でテーマに沿った料理やデザートを提案することで、知識や技術の向上はもちろん、日々のモチベーションアップや自己表現の場としても好評を得ています。

今年のテーマは「ヴィーガン・ベジタリアン」。食の多様化に対応した 3 部門（ヴィーガン料理部門、ベジタリアン料理部門、デザート部門）で作品を募集、一次審査（書類選考）を通過し、二次審査（試作・実食）には約 100 名のスタッフが参加。実食したスタッフによるオンライン投票を経て、各部門の最優秀作品が選ばれました。

スタッフの個性と創造性がつまった 3 作品は、20 階「サザンタワーダイニング」の“ア・ラ・カルト”や“東京野菜が主役のベジフルコース”でお楽しみいただけます。

今後も当ホテルでは、スタッフの感性・価値観を尊重しながら、誰もが自分らしく働ける環境づくりを目指してまいります。

「コンテストメニュー」概要

●期間：2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）

●提供店舗：サザンタワーダイニング（20階）

●営業時間：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）

●メニュー・料金

ベジタリアン部門 優秀賞（第一位）：渡部（わたべ） ひなた、田邊千愛（たなべ ちえ）

「冬色アーティスティックサラダ」¥2,066（2,500）

ヴィーガンや食事制限のある方にも動物性食材を一切使わずとも満足感を味わってもらいたいという想いと、様々な彩り野菜を生かし写真映えを意識したいという想いからパフェグラスで盛り付け提案された一品。今回の冬メニューではパフェグラスではなく、ベジタブルコースの前菜でもお楽しみいただけるようガラス皿に盛り付けて提供されます。先輩と後輩社員が力を合わせて一つの作品に作り上げたことも高評価でした。



ベジタリアン料理部門 優秀賞

ヴィーガン部門 優秀賞（第一位）：多田 直樹（ただ なおき）

「ヴィーガンラビオリ トマトとバジル 2種のソースとともに」 ¥2,232（2,700）

えんどう豆のたんぱく質を主原料とした代替肉の“ビヨンドビーフ”を使用したラビオリを、トマトとホテル内の営業外スペースを利用し土を使わず水耕栽培で作ったスイートバジルを使ったバジルソース、2種のソースでお楽しみいただきます。自身の想いでもある「お肉を使わずとも満足度の高い一皿」に仕上がっており、最後まで飽きることのない一品です。



ヴィーガン料理部門 優秀賞

デザート部門 優秀賞（第一位）岸 隼人（きし はやと）

「東京産人参のムース 生姜の香り 東京産エキストラバージンオリーブオイルを添えて」 ¥1,487（1,800）

素材の魅力を最大限に引き出すため、ニンジン（人参）はキャロットグラッセに仕立てた後、滑らかなピュレに。人参の皮はチュイル（糖衣）やパウダーとして巧みに活用し、香りと甘みの余韻が一皿に広がります。これらの工夫は、食材を余すことなく使い切るというフードロスへの配慮にもつながっています。

さらに、このアシェット・デセールは、通常デザートを担当しない料理人による、自らの技術を磨きたいという強い想いと探求心が込められた一品です。



デザート部門 優秀賞

*（ ）内はサービス料と消費税が含まれたお支払い金額です。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、提供方法などを変更する場合がございます。

お客様からのお問い合わせ先：03-5354-2172（ホテル予約 / 受付時間 9:00～18:00）

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーについて

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：4

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