

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
レストラン「トライベックス」ディナータイム
『La Mer ～ラ・メール～』
～爽やかで涼やかな料理の数々をどうぞ～

JR 新宿駅南口から徒歩 3 分「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、社長：下杉 克郎）内、レストラン「トライベックス」では、2017 年 6 月 1 日（木）から 9 月 30 日（土）までのディナータイムに、これから旬を迎える食材をふんだんに使ったメニュー『La Mer ～ラ・メール～』を提供いたします。

素材の持ち味を最大限に引き出したフレンチテイストの料理を、地上 100mからの輝く夜景とともに満喫できるレストラン「トライベックス」のディナータイムは、フルコーススタイルの「シェフディナー」や開業以来人気の「プリフィックスディナー」、「ア・ラ・カルト」などメニュー内容が充実しています。そしてこの夏特におすすめするのは「シェフディナー」。オクラやヤングコーンなどの夏野菜をたっぷり使った彩り鮮やかな前菜や、カナダで 5 月から 7 月のみ漁獲でき、この時季のものが一年で一番おいしいと言われている“オマールヌーヴォー”など、季節の味わいが揃います。メインディッシュは、しっとりとした口当たりが魅力の銘柄豚“JAPAN X®”や、柔らかな肉質と上質な旨みの特徴の“熊本県産あか牛”など 3 種より一品選べるので満足度が高く、ご家族やご友人との普段使いはもちろん、大切な方との特別なディナーにもぴったりです。

“ラ・メール”はフランス語で「海」。透き通った海のように爽やかに、そして涼やかに仕上げた料理の数々をお楽しみください。



▲La Mer ～ラ・メール～ シェフディナーイメージ

レストラン「トライベックス」
『La Mer ～ラ・メール～』概要

■ 期間

2017年6月1日（木）～9月30日（土）

■ 時間

ディナータイム 17:30～21:00

■ 場所

20階 レストラン「トライベックス」

■ 料金

シェフディナー ¥8,910 より *メインディッシュの選び方により料金が変わります。

プリフィックスディナー ¥5,980 より *前菜、メインディッシュの選び方により料金が変わります。

ア・ラ・カルト ¥750 より

■ メニュー

【シェフディナー】

● 始まりの一皿～グリーンピースのエスプーマとカマンベールクリーム～

● 前菜 [一品お選びください]

- ・ オマール海老、蟹と野菜のプレッセ サフランとガーリックのマヨネーズソース
- ・ フォアグラのテリーヌ マンゴーとパッションフルーツのソース ブリオッシュを添えて

● パスタ：自家製エッグトルネッテ 鶏肉のラグー

● 魚料理 [一品お選びください]

- ・ 宮城県女川産季節の魚の新わかめ蒸し 濃厚な雲丹のクリームソース
- ・ “季節限定” オマールヌーヴォーのヴァプール ムール貝のサフランソース (+ ¥700)

● メインディッシュ [一品お選びください]

- ・ 塩ベーコンで巻いた仔牛ロース肉のサルティンボッカ セージの香り
- ・ 宮城県蔵王産銘柄豚 JAPAN X®フィレ肉のロースト ローマ風
- ・ 熊本県産あか牛ロース肉のグリル ドライトマトの香り
ポン酢またはレモン、海塩を添えて (+ ¥1,000)

● デザート：桃のコンポート ヴェルヴェンヌの香り ココナッツアイスクリームとともに

● コーヒーまたは紅茶

【プリフィックスディナー】

●始まりの一皿

●前菜 [一品お選びください]

- ・青森県蓬田村産福々たまごの温度玉子 ゼリーとシーフードを添えて
- ・テリーヌカンパーニュ フレッシュフルーツのピクルスを添えて
- ・宮城県女川産帆立貝と海老のカダイフ揚げ ポテトとココナッツのピューレソース
- ・オマール海老、蟹と野菜のプレッセ バジルとガーリックのマヨネーズソース (+ ¥500)
- ・フォアグラのソテー マデラワインソース ベリーフルーツを添えて (+ ¥500)

●シェフおすすめショートパスタ

●メインディッシュ [一品お選びください]

- ・魚河岸より届いた季節の魚のソテー アサリと彩り野菜、カレークリームソース
- ・舌平目のグラチネ オマール海老のパンスとフルロンを添えて
- ・帆立貝とオマール海老のソテー 米茄子とトマト、タマネギのエーグルデュース (+ ¥1,000)
- ・子羊のコートレットのロースト 黒オリーブソースとドライトマト
- ・スペイン産イベリコ豚と国産鶏桜姫®のグリル バジルソース
- ・オーストラリア産牛フィレ肉のグリル アボカド、トマトと松の実のソース (+ ¥1,000)

●デザート [一品お選びください]

- ・ラズベリーを入れた福々たまごのブリュレ イル・フロタント ラズベリーの香り
- ・ミルクチョコレートとパッションフルーツのムース トロピカルアイスクリームとともに
- ・クレームダンジュ 赤い果実のソースを添えて
- ・トマトのコンポートとハイビスカスゼリー
- ・ヌガーグラッセ メロンを添えて

●コーヒーまたは紅茶

※料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。

※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。

お客様からのお問い合わせ先

レストラン「トライベックス」

TEL 03-5354-2177

オフィシャルホームページ <http://www.southerntower.co.jp>

※店内は全席禁煙です。

※本プレスリリースは、オフィシャルホームページでもご覧いただけます。

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

販売促進担当：畔上（あぜがみ）・須永・櫻井・澤田

TEL: 03-5354-2162 (直通) FAX: 03-5354-2180 (直通)

メールアドレス：pr@southerntower.co.jp