

News Release

2017年12月21日

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

「サザンタワーダイニング」2018年3月19日(月) グランドオープン

～全席眺望確約！ エントランスから始まるワクワク感。全てが新しい食空間～

2018年4月11日に開業20周年を迎える「小田急ホテルセンチュリーサザンタワー」(JR新宿駅南口から徒歩3分 / 所在地：東京都渋谷区代々木2-2-1、総支配人：河村 治)内、レストラン「トライベックス」(20階)は、2018年3月19日(月)、インテリア、料理などを一新し、名称も新たに「サザンタワーダイニング」としてリニューアルオープンいたします。

「トライベックス」は、1998年4月の開業以来、20階のロビーにあるホテル直営のレストランとして営業を続けてまいりました。開業10周年を目前とした2007年10月に、“大人が安心して寛げる心地よい食空間”をコンセプトに全面リニューアルし、ゆったりとした雰囲気の中で、フレンチテイストの料理とワインを上質なサービスとともに楽しみいただいております。

今回のリニューアルでは、“プレゼント&パノラミックビュー”をメインコンセプトに、ホテルのレストランとしては斬新な、お客様の利用シーンごとに使い分けができる、2つのゾーンで構成される店舗へと生まれ変わります。店内は、コールド・ホット・グリル・ペストリーで構成される活気あふれるオープンキッチンを主役に、おひとり様でもグループでも気軽に普段使いでき、またドリンクだけの“ちょい飲み”も可能なスタンディングテーブルを配置した「バル」、誕生日や記念日といった特別なひとときに利用いただく「レストラン」にしっかりゾーニングされていることが大きな特徴です。また料理は、フランス料理の技法はそのままに、イタリア料理、スペイン料理などの要素も取り入れたメニューにてご用意いたします。

ホテル開業20周年を目前にして生まれ変わる「サザンタワーダイニング」にご期待ください。

「サザンタワーダイニング」リニューアルの概要は次ページ以降をご参照ください。



▲パースイメージは2017年12月現在のものです。一部変更になる場合がございます。

〔小田急ホテルセンチュリーサザンタワー「サザンタワーダイニング」リニューアル概要〕

■ 工事日程（予定）

2018年1月4日（木）～3月18日（日）

■ リニューアルオープン日（予定）

2018年3月19日（月）

■ 営業時間

朝食 6：30～10：00 / ランチ 11：30～15：00 / デイナー 17：30～21：00

■ 席数：122席 *全席禁煙

バル 67席（スタンディング 8席含む）

レストラン 55席

■ 工事費用（税別・概算）

総計 236,648千円

■ 設計・施工

株式会社丹青社、大成建設株式会社、株式会社小田急百貨店、日本調理機株式会社 ほか

■ メインコンセプト：プレザント&パノラミックビュー

景色・キッチン・料理・サービスの「見える活き活き感と様々な愉しさ」が今の元気・活力をチャージする

■ 改修のポイント

1. キッチンエリアの拡大

来店されるすべてのお客様に、オープンキッチンから作り出される活気を体感いただけるよう、開業当初より店舗内中央に配置されていたキッチンエリアをエントランスまで拡充。五感を刺激し、エンターテインメント性も兼ね備えた開放的なオープンキッチンのライブ感はこの店舗の主役です。

2. 利用シーンで選べるゾーン構成とテーブルレイアウト

「エントランス」

店内はもちろん、キッチンスタッフが忙しく調理や仕上げをする、“オープンキッチン”の様子がガラス面から間近に見える、明るく広いエントランス。ホテルのレストラン独特の敷居の高さを払拭し、入りやすく・使いやすい、そして入店する前からワクワク感を演出します。

「バル」

店内に入るとライブ感あふれる“オープンキッチン”で調理するキッチンスタッフの様子が、そして天井まである大きな窓からは新宿御苑などの東京の景色が目の前に飛び込んでくるバルゾーン。おひとり様でも気軽にご利用いただけるカウンター席や、決まったメンバーで定期的開催する女子会や男子会といった、食べて・飲んで・楽しみたい4名様以上のお集まりに最適な、話が弾みやすい円卓のテーブルやローバックベンチテーブルなどのグループ席を配置。オープンキッチンから、できたての料理がダイレクトにテーブルへ。肩肘張らずに普段使いできるバルはワイガヤディナーにおすすめです。また店舗中央・バル内には、「バル」と「レストラン」のゾーン分けも担う、お仕事帰りや食事前後の“ちょい飲み”にぴったりな「スタンディングテーブル」も備えました。個性的なブーメラン型のテーブルが印象的で、隣接するドリンクパントリーから提供されるおすすめのお酒を楽しめます。ウエイティングバーとしてはもちろん、アルコールのみの利用でも、ふらりと立ち寄れる自由度の高さが特徴です。

「レストラン」

東・西・南の三方向を望む地上100mからの眺望とテラス席のような開放感とゆったりとした雰囲気は、まるで友人の自宅に招かれたようなリラックスできる空間。誕生日や記念日などの特別な日に、大切な方と過ごすプライベートな2名様や、ご家族やご友人と一緒に食事と会話を楽しむ4名様などゆとりのあるテーブルレイアウトが特徴です。三方向を囲む眺望を天井にフレーミングをしたことで、このエリアと景色との一体感が増し、ハレの日の利用に華を添えます。また特に窓側から少し離れたテーブル席や床面より一段高いデッキ席は落ち着いて食事ができるこのエリアの特等席です。

3. 料理・サービス（ディナータイム例）

ホテルの料飲施設（レストラン、ラウンジ、宴会）を総括する料理長 岡本 省三（おかもと しょうぞう）が作り出すのは、フレンチの技法を忠実に守りつつ、独自の感性と現代のニーズがプラスされた、おいしさと楽しさが詰まった料理。和洋のエッセンスと旬の食材を使った彩り鮮やかな一皿一皿をぜひお召し上がりください。

「バル」

フランス料理の技法を巧みに使いながら、スペイン料理（タパスやピンチョス、パエリアなど）や生地から作るイタリア料理（ピザ、パスタなど）、ブロシエットやロティサリーなどのグリル料理など、ドリンクパントリーから提供されるおすすめのお酒やドリンクによく合う、ジャンルにとらわれない遊び心たっぷりのア・ラ・カルトや大皿料理を中心としたメニュー構成。気になる食材、料理はオープンキッチンで働くシェフに、またドリンクパントリーから提供されるおすすめのお酒はカウンタースタッフにお尋ねください。料理を選ぶ楽しみ、シェフやサービススタッフとの会話、五感を刺激するオープンキッチンのライブ感を含めたお食事がお楽しみいただけます。

「レストラン」

お好みの前菜やメインディッシュ、デザートが選べるプリフィックスディナーをメインに、素材の持ち味を存分に生かしたコース料理をご用意いたします。特にコース料理の最後を飾るデザートは、パティシエがオープンキッチンで仕上げる色鮮やかでワクワクするものばかり。一皿一皿に心を込めて作り出された料理と、フレンドリーで丁寧なサービスを通じて、お客様の特別なひとときを演出いたします。

4. その他

個室をご希望の方は、一つ上の21階の宴会場フロアにある一室をサザンタワーダイニングの個室として利用できます。21階の宴会場フロアは、2018年夏に改修工事を予定しており、今よりもさらに使いやすい個室の提供が可能になる予定です。

■ ディナーメニュー料金例（変更になる場合があります）

プリフィックスディナー ¥7,000 より

ア・ラ・カルト（小皿料理から取り分けてお召し上がりいただく大皿料理まで）¥550 より

選ぶ楽しみがある種類豊富なドリンクメニューもご用意する予定です。

※料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。

〔小田急ホテルセンチュリーサザンタワー概要〕

名称： 小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

（運営会社：株式会社ホテル小田急サザンタワー）

開業日： 1998年4月11日

代表者： 取締役社長 小柳 淳

総支配人： 常務取締役 河村 治

所在地： 東京都渋谷区代々木2-2-1

複合ビル「小田急サザンタワー」の19階～35階

施設： 客室375室（22階～35階）、レストラン・ラウンジ4（19階・20階）、

宴会場・会議室各3（21階）、ロビーショップ（20階）、

駐車場（地下1階～地下3階）

アクセス： JR新宿駅甲州街道改札、新南改札より徒歩3分

新宿駅南口より徒歩3分

都営地下鉄新宿駅A1出口より徒歩1分

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