

News Release

2016年9月21日

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」

## 『トライベックスで楽しむ秋のMICHINOKUフレンチ』

～東北地方の旬の食材で彩る、実りの秋のフルコース～

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、2016 年 10 月 1 日（土）から 11 月 30 日（水）までのディナータイムに、秋のフェア『トライベックスで楽しむ秋のMICHINOKUフレンチ』を開催いたします。

『トライベックスで楽しむ秋のMICHINOKUフレンチ』では、震災から 5 年の歳月を経た東北地方に思いを寄せ、宮城県女川から届いた新鮮な魚介類や、風味豊かな仙台牛などを使ったフルコースをご用意。フランス料理の技法を取り入れ、料理長・岡本省三が作り出すトライベックスならではの一品一品は、華やかな彩りで秋の訪れを感じさせてくれます。シャンパンとの相性が抜群のタコのカルパッチョをスタートに、旬を迎えた秋刀魚と海の豊かな味わいを詰めたゼリー、クリーミーな牡蠣とフカヒレを使用した濃厚なスープ、バターが香るオランダーズソースとともに焼き上げた帆立貝とホッキ貝と続きます。メインディッシュは、柔らかさとしっかりとした旨みの特徴の銘柄豚“JAPAN X®のムニエル”、マスタードソースが絶妙に溶け合う“牛タン炭火焼き”、霜降りや赤身のバランスなど、厳しい基準をクリアした“仙台牛サーロインのグリル”の 3 種から 1 種をお選びいただけます。

そして、カルヴァドスのほのかな香りがアクセントのリンゴのタルトタタンがコースを締めくくります。

さまざまな食物が実りを迎えるこれからの季節、ご家族やご友人、大切な方とトライベックスで秋の夜長をお楽しみください。



▲ 『トライベックスで楽しむ秋のMICHINOKUフレンチ』

イメージ

レストラン「トライベックス」  
『トライベックスで楽しむ秋のMICHINOKUフレンチ』概要

【期間】 2016年10月1日（土）から11月30日（水）まで

【時間】 ディナータイム 17：30～22：00

【場所】 20階 レストラン「トライベックス」

【料金】 1名様 ¥8,910より

【メニュー】

- アミューズ：タコのカルパッチョ
- 前菜：宮城県女川産秋刀魚のミルフィーユ仕立て 鮑と海草のアスピックゼリー
- スープ：宮城県桃浦産牡蠣とフカヒレのミジョテ 福々たまごのロワイヤル
- 魚料理：宮城県女川産帆立貝とホッキ貝のポワレ  
キノコのデュクセルとオランダーズのグラチネ仕立て
- メインディッシュ [一品お選びください]
  - ・宮城県蔵王産銘柄豚“JAPAN X®”のムニエル 生姜のソース
  - ・牛タンの炭火焼き 青ネギとマスタード風味
  - ・宮城県産仙台牛サーロインのグリル 柚子胡椒とレモンの香りを添えて（+¥1,000）
- デザート：福島県産リンゴのタルトタタン カルヴァドスの香り ミルクジェラートを添えて
- 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>

※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。

※店内は全席禁煙です。

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

販売促進担当：畔上（あぜがみ）・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](mailto:pr@southerntower.co.jp)