

2016年6月13日

## News Release

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」

## 『夏のグランドメニュー』

～料理長・岡本 省三がお届けする目にも華やかな料理の数々～

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)では、レストラン「トライベックス」のグランドメニューを 2016 年 6 月 1 日(水)から一新。本年料理長に就任した岡本省三(おかもと しょうぞう)の経験と技術を生かした「夏のグランドメニュー」を販売いたします。

「夏のグランドメニュー」では、フルコーススタイルの「シェフディナー」、お好みで前菜・メインディッシュのセレクトができる「プリフィックスディナー」、種類豊富なア・ラ・カルトをご用意いたします。

料理長が自信を持ってお届けするのは、「シェフディナー」。自家製マーマレードとの相性が抜群の冷製フォアグラ、トリュフの香る濃厚なソースとともに味わうラヴィオリ、豊かな海の恵みであるオマール海老と続きます。なお、この一皿は 8 月末までの期間限定で、希少な“オマールヌーヴォー”にも変更可能です。カナダで 5 月から 7 月末までしか漁獲できず、今が 1 年でもっとも美味しいといわれるオマール海老を、追加料金 600 円で提供いたします。メインディッシュには、赤身の柔らかさと、しっとりとした旨みの特徴の“くまもとあか牛”をご用意。あか牛を贅沢に使ったサクサクの“あか牛のパイ包み焼き”など、3 種の中から 1 種をお選びいただけます。そして、口溶けなめらかなブラマンジェがさっぱりとコースを締めくくります。

この夏、さらに魅力的になったレストラン「トライベックス」。記念日、ご家族での会食など大切な方とのワンシーンはもちろん、お友達や職場のお仲間との気軽なお集まりにもぜひご利用ください。



▲ 「シェフディナー」イメージ

レストラン「トライベックス」  
『夏のグランドメニュー』概要

【期間】2016年9月30日（金）まで（予定）

【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】シェフディナー ¥8,910～¥10,510  
プリフィックスディナー ¥5,980～¥7,680  
ア・ラ・カルト ¥750～¥7,800

【シェフディナー】

- アミューズ： 始まりの一皿
- 冷前菜：冷製フォアグラとリンゴ、オレンジマルメラードとのマリアージュ
- 温前菜：リコッタチーズのトルテリーニ トリュフと海老のクリームソース
- 魚料理 [一品お選びください]
  - ・オマール海老のヴァプール ベアルネーズソース 香草風味
  - または
  - ・〔6月～8月限定〕  
オマールヌーボーのヴァプール ベアルネーズソース 香草風味 (+¥600)
- メインディッシュ [一品お選びください]
  - ・熊本県産あか牛とマッシュルームのストロガノフ エピスの香り
  - ・熊本県産あか牛のパイ包み焼き ポートワインソース (+¥1,000)
  - ・熊本県産あか牛ロース肉の黒胡椒焼き 野菜のグリルを添えて (+¥1,000)
- デザート：ココナッツのブランマンジェ メロン、タピオカとともに
- 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

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」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)