

News Release

2017年4月25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」

『サマーグループプラン』

～職場の納涼会やご友人との女子会に！～

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 8 月 31 日（木）までのディナータイムに、『サマーグループプラン』を提供いたします。

3 名様から 18 名様までご利用いただけるグループプランでは、季節ごとに替わるボリューム満点の大皿料理とフリードリンクをご用意。窓の外に地上100mからの輝く夜景が広がる非日常の空間で、リーズナブルにお食事会をお楽しみいただけます。この夏のメニューは、新鮮野菜をたっぷり使ったフレッシュなサラダ、涼やかで口当たりのよいグリーンピースのムース、唐辛子のピリッとした辛さが効いたペンネアラビアータなど、ビールやワインがすすむ内容です。メインディッシュは、ポーク、ビーフ、ラム、チキンの 4 種より一品を日替わりで用意。それぞれの素材に合わせ、絶妙な焼き加減で仕上げる肉料理はどれも絶品です。お飲み物は、ビールをはじめ、ワイン、カクテル、焼酎、さらにノンアルコールスパークリングワインまで 20 種類以上あるドリンクを、2 時間お好きなだけお召し上がりいただけます。

この夏は、親しいご友人、職場のお仲間と、トライベックスで楽しい夜のひとときを過ごしてみてはいかがでしょうか。



▲ 『サマーグループプラン』イメージ

レストラン「トライベックス」
『サマーグループプラン』概要

【期間】 2017年6月1日（木）～8月31日（木）

【時間】 ディナータイム 17：30～21：00

【ご利用時間】 2時間

【人数】 3～18名様

【場所】 20階 レストラン「トライベックス」

【料金】 1名様 ¥6,000（フリードリンク付き）

【メニュー】

- 前菜：ミモザサラダ クリスピーベーコンとパルメザンチーズの香り
ヴァシソワーズとグリーンピースのエスプーマ
ソフトシェルシュリンプ、パプリカ、ピーマンのカクテル ガーリックトーストを添えて
- パスタ：茄子とソーセージのペンネアラビアータ バジルの香り
- 魚料理：魚河岸より届いた季節の魚と女川産アカモクのフリッター レムロードソース
- 肉料理：本日のロティエ ガラムマサラ風味の野菜を添えて
- デザート：グラスデザート

【フリードリンク】

生ビール、グラスワイン（スパークリングワイン・白・赤・ロゼ）、ウイスキーハイボール、焼酎、カクテル（ジントニック・ウォッカトニック・モスコミュール・スクリュードライバー・ラムコーク・カシスソーダ・カシスオレンジ・カンパリソーダ・カンパリオレンジ・スプモーニ・ディタモーニ・パッソアオレンジ）、ソフトドリンク（ピンクグレープフルーツジュース・オレンジジュース・ウーロン茶）、ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコールビール

※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