

CENTURY

SOUTHERN TOWER

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1

Hotel Century Southern Tower
2-2-1, Yoyogi, Shibuya-ku, Tokyo 151-8583, Japan
Phone:(03)5354-0111, Fax:(03)5354-0100
<http://www.southerntower.co.jp>

2018年8月24日

News Release

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー ラウンジ「サウスコート」 『秋のデザート』

～女性パティシエが作る、秋の恵みを味わう6種類のデザート～

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、総支配人：河村 治)内、ラウンジ「サウスコート」では、2018年9月1日(土)から11月30日(金)まで『秋のデザート』を提供いたします。

ラウンジ「サウスコート」のデザートを手がけるのはすべて女性パティシエ。女性ならではの感性で、繊細で華やかなデザートを作り上げます。この秋は、柿、かぼちゃ、栗など、秋に収穫される旬の食材を使った6種類のデザートをご用意。おすすめは、熊本県菊池市で造られる日本酒“美少年 大吟醸 賢者”の風味を効かせた“柿と日本酒のグラスデザート”。日本酒の豊かな香りと柿の自然な甘味が溶け合う大人向けのデザートです。また、“青森県蓬田村産福々たまごのかぼちゃプリン”は、濃厚で弾力のある黄身を活かしたなめらかなコクと優しい口当たりが特徴で、お子様にもおすすめ。そのほか、秋の定番“熊本県産和栗のモンブラン”や“洋梨のタルト”など、種類豊富なデザートが揃います。また追加料金で、アイスクリームと一緒に召し上がりいただくセットもございます。

窓の外に広がる新宿高層ビル群の眺望が印象的なラウンジ「サウスコート」で、秋の恵みを堪能してみたいかたがたでしょうか。



▲ 左：青森県蓬田村産福々たまごのかぼちゃプリン、
中央：柿と日本酒のグラスデザート、右：熊本県産和栗のモンブラン

ラウンジ「サウスコート」
『秋のデザート』概要

【期間】 2018年9月1日（土）～11月30日（金）

【提供時間】 10：00～22：30

【場所】 20階 ラウンジ「サウスコート」

【料金】 デザートのみ ¥1,100

デザートとコーヒーまたは紅茶のセット ¥1,600

デザート、アイスクリームとコーヒーまたは紅茶のセット ¥1,900

【デザート】

- ・柿と日本酒のグラスデザート～熊本の美少年 大吟醸 賢者の味わい～
- ・青森県蓬田村産福々たまごのかぼちゃプリン
- ・熊本県産和栗のモンブラン
- ・洋梨のタルト
- ・栗のショートケーキ
- ・イチジクとチョコレートのケーキ

【ドリンク】 全18種類の下記メニューの中から1種お選びいただけます。

コーヒー（ホット・アイス）、カフェオレ（ホット・アイス）、ウィナーコーヒー、エスプレッソ、カプチーノ

<紅茶・ハーブティー各種>

アイ스티ー、アッサム、ダージリン、セイロン、ルイボ스티ー、アールグレイ、アイリッシュモルト、トロピカルオレンジ、フルーツガーデン、ソフトピーチ、カモミール、ペパーミント&レモングラス、ローズヒップ&ハイビスカス

※料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。

お客様からのお問い合わせ先

ラウンジ「サウスコート」

TEL 03-5354-2152

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

※ラウンジ「サウスコート」では、ご予約はお電話のほかホテル公式サイトでも承ります。

なお、お席のみのご予約はご容赦ください

※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