

2018年10月29日

News Release

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  
ランチ・ディナータイム各1日1組限定  
『シェフズテーブルプラン』  
～ユニークなカウンターテーブルでシェフが躍動～

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、「サザンタワーダイニング」では、2018年10月22日(月)より『シェフズテーブルプラン』を提供しています。

サザンタワーダイニングは、お客様の利用シーンごとに使い分けができる、肩肘張らない雰囲気「バル」と記念日などのご利用にもぴったりの「レストラン」の2つのゾーンで構成されます。

今回はバルゾーンの特徴的なテーブル、「シェフズテーブル」において『シェフズテーブルプラン』をご用意いたしました。特徴的なテーブルの構造を活かし、シェフやサービススタッフがお客様の目の前で、お料理の仕上げやパフォーマンスで躍動いたします。前菜からコースはスタートし、ランチではアクアパッツァがメインディッシュ。出来立てアツアツをお客様の目の前でお取り分けいたします。こちらのお料理はスープも残さず使い、リゾットにして再登場。魚の旨味を残さず味わうことができます。ディナータイムのメインはひな鳥のロースト。ロティサリーで仕上げたひな鳥をお取り分けして、もちろん出来たてを、すぐにお召し上がりいただけます。ランチのデザートは「青森県蓬田村産福々たまごのクレームブリュレ」です。ご提供直前にバーナーで最後の仕上げを行い、砂糖を焦がし甘い香りとともにお届けします。ディナーのデザートは「季節のフルーツコンポート バニラアイスクリームを添えて」。ソースの仕上げでフランベを女性パティシエが行い、お食事の最後に花を添えます。

ホテルの中にありながら気軽に利用できる「バル」は、女子会やお仕事帰りのお集りはもちろん、ご家族と一緒にカジュアルな食事会にもおすすめ。シェフやサービススタッフと一緒に会話をしながら、料理がおいしくできあがるまでの様子を見て・食べて・楽しめる『シェフズテーブルプラン』をぜひご利用ください。



▲『シェフズテーブルプラン』イメージ  
ユニークなカウンターテーブルでシェフがパフォーマンス

**「サザンタワーダイニング」**  
**『シェフズテーブルプラン』概要**

【期間】 2018年10月22日（月）より提供中

【提供時間】 11：30～14：30（最終ご予約時間）※ランチタイム営業時間11：30～16：00  
17：30～20：00（最終ご予約時間）※ディナータイム営業時間17：30～22：00

【人数】 6～10名様 ※ランチ、ディナー共に、1日1組限定

【場所】 20階「サザンタワーダイニング」

【料金・メニュー】

**ランチ（全4品）1名様 ¥3,800**

- ・オードブルサラダ
- ・宮城県女川産シーフードのフデワ ～パスタのパエリア～
- ・魚河岸より届いた季節の魚とアサリのアクアパッツァ  
\*最後に残ったスープでリゾットをお作りします
- ・青森県蓬田村産福々たまごのクレームブリュレ
- ・コーヒーまたは紅茶

**ディナー（全5品）1名様 ¥5,000**

- ・オードブルサラダ
- ・宮城県女川産シーフードのフデワ ～パスタのパエリア～
- ・宮城県桃浦産牡蠣の白ワイン蒸し
- ・ひな鳥のロティサリー
- ・季節のフルーツコンポート バニラアイスクリームを添えて
- ・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。

※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。

※ディナータイムはおひとり様プラス¥2,000にてフリードリンク（2時間）をご利用いただけます。

**お客様からのお問い合わせ先**

サザンタワーダイニング TEL 03-5354-2177

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

※サザンタワーダイニングでは、ご予約はお電話のほかホテル公式サイトでも承ります。

※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

マーケティング課：須永・並木・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)