

2018年11月9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
『クリスマス“バル”ランチ』
～バルゾーンで楽しむカジュアルなクリスマスランチ！～

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、11月13日(火)から12月25日(火)までのランチタイムに『クリスマス“バル”ランチ』を提供いたします。

本年3月にグランドオープンし、初めてのクリスマスを迎える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。この『クリスマス“バル”ランチ』は、オープンキッチンのライブ感が魅力の「バル」で、母娘やご友人と一緒に新宿ランチをお考えの女性におすすめする、クリスマスならではの華やかな料理をお楽しみいただく期間限定メニュー。料理はオープンキッチンの中央に並ぶ、ショーケースからシェフ一押しの前菜3種盛り合わせをはじめに、北海道産小麦100%のふくよかな香りと、乾麺では味わえないもちりとした食感の自家製パスタがカラスミとよく合う“ズワイ蟹とカラスミの自家製生パスタ”、メインディッシュの“ロティサリーチキン”に続きます。専用オーブンでじっくりと焼き上げられた鶏肉は皮はパリッと、ジューシーな肉汁溢れるサザンタワーダイニングの名物です。そして、クリスマスの定番デザート“ブッシュ・ド・ノエル”がランチのラストを飾ります。ココナッツで甘味と雪を演出し、フランボワーズのジュレとムースの酸味が全体を調和させます。

過ぎ行く2018年、ドリンクだけの利用もできるサザンタワーダイニングの「バル」で、たまにはグラスを傾けながら、楽しくおいしいクリスマスのランチタイムをお過ごしください。



▲『クリスマス“バル”ランチ』イメージ

サザンタワーダイニング
『クリスマス“バル”ランチ』概要

【期間】 2018年11月13日（火）～12月25日（火）

【営業時間】 ランチタイム 11：30～15：00

【ご利用時間】 2時間

【場所】 20階「サザンタワーダイニング」

【料金】 ¥3,800

【メニュー】

●前菜

オードブルバリエ

～フォワグラのテリーヌ、宮城県桃浦産牡蠣のヴィエノワーズ、スモークトラウトサーモン～

●パスタ

ズワイ蟹とカラスミの自家製生パスタ

～北海道産小麦100%の小麦粉と青森県産蓬田村産福々たまごのパスタ～

●メインディッシュ

“サザンタワーダイニング名物” ロティサリーチキン ヴァン・ドゥ・ヴァンの香り

●デザート

ブッシュ・ド・ノエル

●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

「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