

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”パーティープラン』  
～平成最後のクリスマスは仲間と一緒に楽しくパーティー～

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)までのディナータイムに『クリスマス“バル”パーティープラン』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”パーティープラン』は、ご家族・ご友人とのクリスマスパーティーや職場の忘年会など、2名様から23名様までご利用いただける、「バル」限定プランです。料理は一人盛りと皆様でお取り分けいただく大皿の組み合わせでご用意。シェフおすすめのオードブルから始まり、北海道産小麦100%と青森県産のこだわりたまごで丁寧に作った自家製生パスタ、続く大皿料理では、サザンタワーダイニングの代表食材、宮城県“女川産の白身魚”をブイヤベースで、“桃浦産の牡蠣”を白ワイン蒸しで豪快にお楽しみいただけます。クリスマス気分を盛り上げるメインディッシュには、こんがり焼きあがった“サザンタワーダイニング名物のロティサリーチキン”が大胆に登場し、最後は可愛らしい“ブッシュ・ド・ノエル”で締めくくります。

平成最後のクリスマス。サザンタワーダイニングでは、さまざまな用途にもお応えするクリスマスをご提案。大切な方とゆったりとした雰囲気、一品一品丁寧に盛り付けられたコース料理を楽しみたい方には、「レストラン」ゾーンで、気の置けない仲間と“ワイガヤ”を楽しみたい方は「バル」ゾーンで料理を囲みながら笑顔あふれるひとときを過ごしてみたいでしょうか。



▲『クリスマス“バル”パーティープラン』イメージ

**サザンタワーダイニング**  
**『クリスマス“バル”パーティープラン』概要**

【期間】 2018年11月13日（火）～12月25日（火）

【提供時間】 17：30～20：00（最終ご予約時間）ラストオーダー21：00

\*12月22日（木）～25日（火）17：30～21：00（最終ご予約時間）ラストオーダー22：00

【場所】 20階「サザンタワーダイニング」

【人数】 2～23名様

【料金】 1名様 ¥6,000

【メニュー】

●前菜

オードブルバリエ

～鴨のパストラミ、フォワグラのテリーヌ、オマール海老のタルトレット～

●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%の小麦粉と青森県蓬田村産福々たまごのパスタ～

●魚料理

・宮城県女川産白身魚と魚介のブイヤベース ルイユソースを添えて

・宮城県桃浦産牡蠣の白ワイン蒸し フィンガーライムを添えて

●肉料理

～お好きなお料理をグループで一品お選びください～

・熊本県産あか牛のプランチャ焼き わさびソース

・“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

【オプションドリンク】

おひとり様プラス¥2,500にて、フリードリンク（2時間）をご利用いただけます。

ワイン（赤、白、ロゼ、スパークリング計10種類）、ノンアルコールスパークリング、

トロピカルジュース、リフレッシュウォーター

※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](mailto:pr@southerntower.co.jp)