

2018年4月18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」
『熊本県産あか牛の贅沢バーガー』
～北海道産小麦 100%のパンを使用したこだわりの一品～

2018年4月11日に開業20周年を迎えた「小田急ホテルセンチュリーサザンタワー」(JR 新宿駅南口から徒歩3分 / 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『熊本県産あか牛の贅沢バーガー』を提供しています。

4月に初登場した、赤身が柔らかくしっとりとした旨み、そのうえ、余分な脂肪が少ないヘルシー和牛“くまもとあか牛”がダイレクトに楽しめるボリューム満点の『熊本県産あか牛の贅沢バーガー』。パンは、北海道・札幌の人気店“シロクマベーカリー”の北海道産小麦100%のものを使用。3種類の香り豊かな北海道産小麦、“ゆめちから”、“春よ恋”、“キタノカオリ”をブレンドし、ふっくらと焼き上げられたパンが“くまもとあか牛”の旨みをさらに引き立たせる、まさに贅沢な味わいです。また単品以外にもお得なセットをご用意。平日のランチタイム(11:30～14:00 限定)には、スープとコーヒーまたは紅茶付きの「サウスコートランチ」にて、ディナータイムでは生ビールやワインなどから選べるドリンクとフードのセット「サウスコートセレクション」にて、この『熊本県産あか牛の贅沢バーガー』をお楽しみいただけます。

開放感あふれるラウンジ「サウスコート」で、オリジナルのこだわりバーガーをお楽しみください。



▲ 『熊本県産あか牛の贅沢バーガー』 イメージ

ラウンジ「サウスコート」
『熊本県産あか牛の贅沢バーガー』概要

【期間】2018年4月1日（日）より提供開始

【提供時間】10：00～22：30

【場所】20階 ラウンジ「サウスコート」

【料金】熊本県産あか牛の贅沢バーガー ¥2,900

* 下記時間帯ではセットメニューもご用意しています。

- ・ 祝日を除く月曜～金曜日のランチタイム（11：30～14：00限定）
「サウスコートランチ」（スープ、コーヒーまたは紅茶付き）¥3,000
- ・ ディナータイム（17：30～22：30）
「サウスコートセレクション」（選べるドリンクとフードのセット）¥3,100

※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 <http://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