

2018年2月15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」
『桜とカスタードクリームのクレープ&桜カクテル』
～春の訪れにぴったりの華やかな味わいをどうぞ～

2018年4月11日に開業20周年を迎える「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、2018年3月1日(木)から4月30日(月・振替休日)まで『桜とカスタードクリームのクレープ&桜カクテル』を提供いたします。

ラウンジ「サウスコート」では、コーヒーや紅茶、そしてお酒との相性が良いデザートも豊富に揃えており、ティータイムはもちろん、ディナータイムにもご好評をいただいています。この春おすすめするのは、桜がほんのり香るクレープとカクテルのセット。桜を混ぜ込んだ生地が特徴のクレープは、桜あんの上品な甘みとカスタードクリーム、香ばしい香りの玄米茶アイスクリームが豊かなハーモニーを奏でる繊細な味わいです。クレープと一緒に楽しみいただく桜カクテルには、淡いピンクが美しい日本酒ベースの“桜マティーニ”、桜リキュールの甘みとローズヒップとハイビスカスティーのブレンドティーの酸味が溶け合う爽やかな“チェリーブルーム”、桜風味のノンアルコールカクテル“スプリングタイム”をご用意。春のにぎわいを感じる3種類のカクテルが、クレープの味わいをより一層引き立たせます。

街が華やぐ春、親しいご友人とのティータイム、またおひとりでの優雅な時間に、ラウンジ「サウスコート」の桜のクレープと桜カクテルをどうぞ。



▲ 『桜とカスタードクリームのクレープ&桜カクテル』 イメージ

**ラウンジ「サウスコート」
『桜とカスタードクリームのカレープ&桜カクテル』概要**

【期間】2018年3月1日(木)～4月30日(月・振替休日)

【提供時間】10:00～22:30

【場所】20階 ラウンジ「サウスコート」

【メニュー・料金】

『桜とカスタードクリームのカレープ 玄米茶アイスクリームを添えて』

- ・カレープと桜カクテル(桜マティーニまたはチェリーブルーム)のセット ¥2,200
- ・カレープと桜ノンアルコールカクテル(スプリングタイム)のセット ¥2,000
- ・カレープのみ ¥1,500

【桜カクテル】

●桜マティーニ

[美少年(日本酒)、桜リキュール、マイライム]

●チェリーブルーム

[桜リキュール、ローズヒップ&ハイビスカスティー、フレッシュレモンジュース、シュガーシロップ]

●スプリングタイム(ノンアルコールカクテル)

[桜シロップ、クランベリードリンク、フレッシュレモンジュース、ソーダウォーター]

*カレープとシャンパンのセット(¥2,800)、カレープとコーヒーまたは紅茶のセット(¥2,000)もご用意しています。

※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