

2019年5月16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
『夏のバル限定メニュー』
～バルで楽しむ夏の訪れ～

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、2019 年 6 月 17 日 (月) から 9 月 16 日 (月・祝) まで『夏のバル限定メニュー』を提供いたします。

カジュアルなバルとハレの日にぴったりのレストランの 2 つのゾーンで構成される 20 階「サザンタワーダイニング」は、様々なニーズに応じた料理とドリンクを提供しています。気軽にちょい飲みができるバルでは、ホテル内にありながら使い勝手の良い“ホテルバル”の先掛けとして、グループでもおひとり様でも利用できるジャンルにとらわれない料理とドリンクをお楽しみいただいています。この夏はバルの魅力を追求し、ドリンクとの相性も考え抜いた、さまざまなア・ラ・カルトメニューをご用意しました。豪快に焼き上げた鉄板焼きやプランチャ焼きはもちろんのこと、今回はホテルメイドの「シェフ特製牛スジカレー」や生地から作る「自家製パスタやピッツァ」、東京では食す機会が少ない「宮城県女川産ホヤ」のプロシエツト(串焼き)など、ここでしか味わえないメニューも満載。また女性パティシエが作る食後のデザートも充実しています。

数々の趣向を凝らした限定メニューで夏の味覚をご堪能いただきながら、暑い時季を乗り切る新宿の避暑地として「サザンタワーダイニング」をご利用ください。



▲ 上：シェフ特製牛スジカレー、右下：野菜のピッツァ オルトラーナ
左下：チョリソー、サルシッチャ、熊本県産りんどう豚のグリル マスタードを添えて

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
『夏のバル限定メニュー』概要

【期間】 2019年6月17日（月）～9月16日（月・祝）

【時間】 ディナータイム 17：30～22：00（ラストオーダー 21：00）

【場所】 20階 サザンタワーダイニング

【料金・メニューの一例】

- ・オードブルバリエ 3品 ¥1,200 / 5品 ¥2,000
- ・とうきょうサラダ オードブル仕立て ¥1,400
- ・馬肉の炙り 赤酒醤油のムース ¥1,900
- ・宮城県産女川産タコと海藻のベニエ ¥850
- ・野菜のピッツァ オルトラーナ ¥1,800
- ・シェフ特製牛スジカレー ¥2,200
- ・チョリソー、サルシッチャ、熊本県産りんどうポークのグリル マスタードを添えて ¥3,500
- ・ブロシエツト各種（宮城県女川産ホヤと帆立貝、熊本県産肥後産のうまか赤鶏など） ¥550より
- ・お肉のロティサリー、プランチャータグリル ¥1,800より
- ・台湾式ふわふわかき氷 ¥1,450

【ドリンク】

- ・ビール各種 ¥900より
- ・グラスワイン各種 ¥800より
- ・カクテル各種 ¥950より
- ・ソフトドリンク各種 ¥850より

※メニューの詳細はオフィシャルホームページをご覧ください。

※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

TEL：03-5354-2162（直通） FAX：03-5354-2180（直通）

メールアドレス：pr@southerntower.co.jp