

2019年11月15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  
『クリスマスランチ』  
～レストランとバルで楽しむクリスマス限定ランチ～

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、2019年12月1日（日）から12月25日（水）までのランチタイムに『クリスマスランチ』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サザンタワーダイニングは、それぞれの空間と特徴を活かし、さまざまなお客様の利用シーンに合わせた料理を提供しています。

今回ご用意したメニューは、それぞれのゾーンでこの時期にしか味わうことのできない特別なランチ。賑やかに楽しく語らう女子会やお子様連れのママ友ランチにおすすめの「クリスマスバルランチ」は、オープンキッチンの活気を楽しみながら、ダイナミックかつ繊細なバルの魅力を表現しつつ、ボリューム十分なコース仕立てでご用意。魚料理と肉料理をワンプレートでご用意するメインディッシュは大満足な一品です。そしてレストランでご用意するのは、今年の集大成とも言える厳選食材で作上げたフルコース「ムニュ・ド・ノエル」。特にサザンタワーダイニングの定番、メインディッシュの熊本県産あか牛は、やわらかな肉質に加え、程よい脂身と赤身の旨味が存分に楽しめる逸品です。

お客様の利用シーンに応じてご用意したサザンタワーダイニングの期間限定ランチで、クリスマス気分を盛り上げてはいかがでしょうか。



▲ 左：バル 「クリスマスバルランチ」イメージ

右：レストラン「ムニュ・ド・ノエル」イメージ

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」  
『クリスマスランチ』概要

【期間】 2019年12月1日（日）～12月25日（水）

【営業時間】 11：30～16：00（ラストオーダー 15:00）

【場所】 20階「サザンタワーダイニング」

【料金・メニュー】

●クリスマスバルランチ ¥4,000

- ・オードブル盛り合わせ
- ・マッシュルームのクリームスープ
- ・海老と真鯛のスチーム カルディナルソースと牛フィレ肉のプランチャール焼き レフォールソース
- ・ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ

●ムニユ・ド・ノエル ¥7,000

- ・フォアグラのソテーと北海道産小麦100%のパンケーキ 苺と洋梨のガーデンサラダ仕立て
- ・マッシュルームのクリームスープ
- ・豊洲市場より届いた自身魚のプランチャール焼き 桜海老と蟹のペーストをのせてカルディナルソース
- ・熊本県産あか牛ロースのプランチャール焼き 熊本県産赤酒とトリュフのソース
- ・フランス産マロンのムース クリスマスツリー仕立て 野ばらのソースとともに

※料金にはサービス料と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

ホテル公式ウェブサイト <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ウェブ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、ホテル公式ウェブサイト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](mailto:pr@southerntower.co.jp)