

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

『夏のレストラン限定メニュー』

～こだわり食材が織り成す料理の競演～

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) までのランチとディナータイムに、『夏のレストラン限定メニュー』をご用意します。

20 階「サザンタワーダイニング」は、カジュアルなバルとハレの日にはぴったりのレストランで構成され、ゾーンごとに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。誕生日や記念日など特別なひとときのご利用も多いレストランでは、フランス料理の技法で作上げた華やかなプリフィックスコースをご用意。この夏のメニューから提供する東京メトロが東西線の高架下で大切に育てた安心安全な野菜「とうきょうサラダ」をはじめ、宮城県女川町の海産物や熊本県の「くまもとあか牛」などこだわりの食材を用いた料理は、前菜からデザートまでサザンタワーダイニングの真髓をお楽しみいただけます。特にディナーメニューにラインアップしている「カナダ産オマールヌーヴォーのスチーム ジンジャーシトロソソース」は、5 月から 7 月にかけてカナダで漁が解禁となる、この時季しか食べるこのできないおすすめの一品です。

夏の生き活きとした食材が織り成す料理の競演。地上 100 メートルに位置する「サザンタワーダイニング」でおいしい料理に舌鼓を打ちながら、夏の疲れを癒し英気を養いましょう。



▲ランチコース「コンポジション」イメージ

▲ディナータイムのおすすめ
「カナダ産オマールヌーヴォーのスチーム」

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

『夏のレストラン限定メニュー』概要

【期間】 2019年6月17日（月）～9月16日（月・祝）

【時間】 ランチタイム 11：30～16：00（ラストオーダー15：00）
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】

- 前菜、メインディッシュ、デザートを選べるスタンダードなコース「コンポジション」
ランチ（全3品）¥3,300 / ディナー（全5品）¥7,000
- 前菜、魚料理、肉料理、デザートをそれぞれ選べるワンランク上のコース「フランセーズ」
ランチ（全4品）¥4,300 / ディナー（全6品）¥9,000
- メインディッシュは「熊本県産あか牛」。前菜からデザートまでシェフのおすすめが揃う「ムニュ・ド・シェフ」
ランチ（全5品）¥6,000 / ディナー（全6品）¥12,000

【ディナーメニュー 一例】

- 前菜
 - ・とうきょうサラダと真鯛のカルパッチョ バジルの香り 青森県蓬田村産福々たまごの温度たまご添え
 - ・宮城県女川産帆立貝、ホヤ、海老と彩り野菜のアスピック ハーブの香り
 - ・熊本県産あか牛のスロークックと十六穀米、アボカドのスフォルマート
- メインディッシュ
 - ・宮城県女川産白身魚のスチーム 蒸しホヤ添え 静岡県有東木産わさびの香り
 - ・熊本県産りんどうポークのプランチャー焼き パイナップルのロティー添え
 - ・カナダ産オマールヌーヴォーのスチーム ジンジャーシトロンソース
- デザート
 - ・マンゴーのティラミス ライム風味
 - ・桃のコンポート バニラアイスクリームとともに

※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