

新しい生活様式に合わせたクリスマスのご提案
長居を避けながらもコース料理を堪能！ 魚料理と肉料理を一皿に
大人数でも安心・安全！個室でクリスマスパーティー あらかじめ取り分けて接触回避
地上100mからの景色とともに ホテルレストランで素敵なクリスマスのひとときを
サザンタワーダイニング クリスマスプラン新登場！
12月1日(火)から12月25日(金)まで

「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、2020年12月1日(火)から12月25日(金)まで期間限定でクリスマスプランを提供いたします。

今年は新型コロナウイルス感染症拡大を考慮し、新しい生活様式に合わせたクリスマスプランをご用意しております。クリスマスコースディナー「Winter Light」は、長居は避けながらもフルコース料理を楽しんでいただけるよう、これまで別々で提供していた魚料理と肉料理を一皿にまとめ、メインディッシュの盛り合わせに。また、グループ向け「Christmas Party Plan」は、今年一年集まれなかったご友人やご親戚の皆様で集まりながらも、安心・安全に楽しんでいただけるよう、21階にあるサザンタワーダイニングの個室やパーティールームを貸し切ってお楽しみいただくクリスマスパーティープランとなっております。通常オードブル形式で提供する前菜も、一人分ずつ取り分けた状態で提供することで、お客様同士またはスタッフとの接触回数を減らすよう取り組んでおります。



Winter Light(ウインターライト)



Christmas Party Plan(クリスマスパーティープラン)

その他、サザンタワーダイニングのレストラン・バルでは、料理長 石川篤志(いしかわあつし)が選び抜いたこだわりの食材を使い、クリスマスにぴったりの彩り豊かなコースメニュー・ワンプレートメニューをご用意しております。クリスマスリースをモチーフにしたカラフルな前菜や、オマール海老・熊本県産あか牛・北海道産天然蝦夷鹿など豪華食材を使い腕によりをかけて作り上げたメインディッシュ、見た目が可愛いデザートをお楽しみいただけます。

地上100メートルの非日常的な空間で、大切な人とクリスマスのひとときをお楽しみください。

※写真はイメージです。

【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・力丸

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

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。

サザンタワーダイニング / ディナー

●Winter Light ウインターライト

- ・期間: 12月1日(火)から12月25日(金)まで
※12月23日(水)～25日(金)までの間、2部制
- ・時間: 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: 1名様 ¥12,000



【アミューズ】



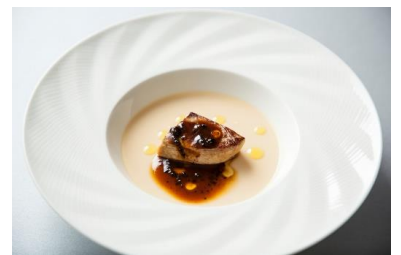
マッシュルームのクリームスープ
カプチーノ仕立て

【冷前菜】



“とうきょうサラダ”、東京都立川市
“小山農園”カラフル野菜の
クリスマスリースとシーフードマリネ
八王子産パッションフルーツの
ヴィネグレットで

【温前菜】



フォアグラのソテーをのせた
青森県産福々たまごのロワイヤル
ペリグーソース

【メインディッシュ盛り合わせ】



・豊洲市場より届いた真鯛のグリル
オマール海老のバンスを添えて
・熊本県産あか牛ロース肉のプランチャー焼き
静岡県有東木産わさびとともに

【デザート】



ホワイトチョコレートのムースとフランボワーズの
マリアーージュ ローズの香り

※料金にはサービス料と消費税が含まれます。

※写真はイメージです。

※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。

※状況により、営業時間、提供方法などを変更する場合がございます。詳しくは、ホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.southerntower.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2177(料飲予約 / 受付時間 10:00～20:00)

【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・力丸

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

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。

パーティープラン

●Christmas Party Plan クリスマスパティープラン

- ・期間:12月1日(火)から12月25日(金)まで
- ・時間:11:30～19:00(予約可能時間) ※利用時間2時間
- ・場所:21階 パーティールーム(サザンタワーダイニング個室)
- ・利用人数:5名様～14名様
- ・料金:1名様 ¥9,000



※飲み放題付き(下記ドリンクよりお選びいただけます。)

瓶ビール、ワイン(スパークリング・白・赤)、サングリア(白・赤)、ウイスキー、オレンジジュース、ウーロン茶

【前菜】



- ①“とうきょうサラダ”と東京都立川市“小山農園”カラフル野菜のクリスマスツリー
- ②マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て
- ③スコットランド西海岸“伝統のスコティッシュサーモン社”より届いたサーモンのカナッペ
- ④フォアグラのコンフィ ドライフルーツとオリーブのマリネ
- ⑤熊本県産りんどうポークのバテ・ド・カンパーニュ
- ⑥自家製ミートソースのラザニア

【メインディッシュ】



サザンタワー名物ロティサリーチキン
マスタードソース

【デザート】

クリスマスグラスデザート

※+¥5,000で下記ご注文いただけます。



シェフパティシエ特製 クリスマスケーキ “Pleasant (プレザント)”

クリスマスケーキには、ご自身でメッセージが書きこめるチョコレートプレートを別添えてご用意。
文字やイラストを描いたり、好きな場所に自由にデコレーションして仕上げていただけます。

※パーティープランの料金には、料理、ドリンク、室料、サービス料と消費税が含まれます。

※ご利用日の前日、17時までにご予約をお願いします。

※写真はイメージです。

※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。

※状況により、営業時間、提供方法などを変更する場合がございます。詳しくは、ホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.southerntower.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2177(料飲予約 / 受付時間 10:00～20:00)

【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・力丸

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

メールアドレス:pr@southerntower.co.jp

※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。

サザンタワーダイニング / ディナー

●Christmas Bell クリスマスベル

- ・期間: 12月1日(火)から12月25日(金)まで
※12月23日(水)～25日(金)までの間、2部制
- ・時間: 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: 1名様 ¥15,000

※魚介料理と肉料理はお好きな一品をそれぞれお選びください。

【アミューズ】

【前菜】

【スープ】



ウェールズ産チェダーチーズの
ケーキサレ



“とうきょうサラダ”、東京都立川市“小山農園”
カラフル野菜のクリスマスリースとシーフードマリネ
八王子産パッションフルーツのヴィネグレットで



ポルチーニとマッシュルームの
クリームスープ カプチーノ仕立て

【魚介料理①】

【魚介料理②】



カナダ産活きオマール海老のプランチャー焼き
カルディナルソース



宮城県女川産帆立貝と真鯛のグリル
サフランクリームソース

【肉料理①】

【肉料理②】

【肉料理③】



熊本県産あか牛フィレ肉のグリル
静岡県有東木産わさびのソース



北海道産天然蝦夷鹿肉の
ロースト ポワブラッドソース
【デザート】



フランス シャラン産鴨フィレ肉のロースト
ウェルシュレディのミンスミートを添えて



ホワイトチョコレートのムースとフランボワーズのマリアージュ ローズの香り

※写真はイメージです。

サザンタワーダイニング / ランチ

●Menu de Noël ムニュ・ド・ノエル

- ・期間: 12月1日(火)から12月25日(金)まで
- ・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: 1名様 ¥6,200



【前菜】



“とうきょうサラダ”、東京都立川市“小山農園”
カラフル野菜のクリスマスリースとシーフードマリネ
八王子産パッションフルーツのヴァネグレットで

【スープ】



マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て

【メインディッシュ盛り合わせ】



- ・豊洲市場より届いた真鯛のグリル
- オマール海老のハンスを添えて
- ・熊本県産あか牛ロース肉のプランチャー焼き
- 静岡県有東木産わさびとともに

【デザート】



ホワイトチョコレートのムースとフランボワーズ
のマリアージュ ローズの香り

※料金にはサービス料と消費税が含まれます。

※写真はイメージです。

※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。

※状況により、営業時間、提供方法などを変更する場合がございます。詳しくは、ホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.southerntower.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2177(料飲予約 / 受付時間 10:00～20:00)

【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・力丸

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

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。

サザンタワーダイニング バルノディナー

●Christmas Dinner Plate クリスマスディナープレート

- ・期間: 12月1日(火)から12月25日(金)まで
※12月23日(水)～25日(金)までの間、2部制
- ・時間: 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 バル
- ※12月19日(土)～12月25日(金)の期間限定で
20階 ラウンジ サウスコートでも提供いたします。(窓際席確約/17:30～20:00)
- ・料金: 1名様 ¥10,000



【前菜】



- ①“とうきょうサラダ”と東京都立川市“小山農園”カラフル野菜のクリスマスツリー
- ②マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て
- ③スコットランド西海岸“伝統のスコティッシュサーモン社”より届いたサーモンのカナッペ
- ④フォアグラのコンフィ ドライフルーツとオリーブのマリネ
- ⑤熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ
- ⑥自家製ミートソースのラザニア

【メインディッシュ盛り合わせ】 ※下記3種類からお好きな2種類をお選びいただけます。

・牛フィレ肉のブランチャード焼き
ウェルシュレディのレフォールソースを添えて

・カナダ産オマール海老とカラフル
野菜の包み焼き トリュフの香り

・サザンタワー名物ロティサリーチキン
マスタードソース



メインディッシュ盛り合わせ 例

【デザート】



ペストリーシェフからの贈り物 ブッシュ・ド・ノエル

※写真はイメージです。

【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・力丸

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

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。

サザンタワーダイニング バル / ランチ

●Christmas Lunch Plate クリスマスランチプレート

- ・期間: 12月1日(火)から12月25日(金)まで
- ・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 バル
- ・料金: 1名様 ¥5,000



- ・“とうきょうサラダ”と東京都立川市“小山農園”カラフル野菜のクリスマスツリー
- ・マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て
- ・自家製ミートソースのラザニア
- ・サザンタワー名物 ロティサリーチキン マスタードソース
- ・白身魚のグリル バターソース
- ・ベストリーシェフからの贈り物 ブッシュ・ド・ノエル

※料金にはサービス料と消費税が含まれます。

※写真はイメージです。

※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。

※状況により、営業時間、提供方法などを変更する場合がございます。詳しくは、ホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.southerntower.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2177(料飲予約 / 受付時間 10:00~20:00)

●料理長 石川 篤志(いしかわ あつし)

1972年千葉県松戸市生まれ。1991年(平成3年)小田急リゾート
(旧 国際観光)山のホテルで経験を積み、26歳で渡仏。
パリとボルドーのレストランで6か月余り腕を磨く。
帰国後、小田急ホテルセンチュリー相模大野のブラスリー
「ブロッシュ・ボワ」にて更なる経験を積んだのち、
新宿にある小田急グループのホテル、ハイアットリージェンシー
東京にある、「ミシュラン二つ星フレンチ「キュージュー[s]
ミッシェル・トロワグロ」のアシスタントシェフとして出向。
その後ハイアットリージェンシー 東京へ転籍。イタリアンテイストの
オールデイダイニング「カフェ」オープニングを手掛ける
アシスタントシェフとして、「カフェ」および「ルームサービス」を兼務。
2016年5月より「小田急ホテルセンチュリーサザンタワー」の
アシスタントシェフに就任。2019年7月に料理長に就任。
「サザンタワーダイニング」、ラウンジ「サウスコート」、
パーティールームと、ホテルの料飲施設を統括している。



【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・力丸

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

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。

新型コロナウイルス(COVID-19)感染症拡大防止対策について

接触・飛沫感染防止として、以下の対策を行っております。

感染防止徹底宣言



【パブリックエリア】

- ・ホテル館内各所とすべての化粧室にアルコール消毒液を設置しています。
- ・館内施設でのアルコール消毒清掃による定期的な衛生強化を実施しています。
- ・お客様およびスタッフの健康と安全に配慮し、スタッフにマスク着用を義務付けております。
- ・エレベーターおよび21階喫煙スペースでの人数制限をしています。

【レストラン】

店内の混雑を抑制し、接触・飛沫感染防止として以下の対策を取ります。

- ・ご来店時のマスク着用、手洗い、消毒、非接触式のAI体温検知カメラによる検温のお願いをしております。
- *37.5℃以上の発熱や、風邪症状などの体調不良が認められたお客様につきましては入店をご遠慮いただく場合がございます。
- *当ホテルのパブリックエリアでは検温時に、非接触型のAI体温検知カメラ(Face Four)を使用しています。撮影するお客様の顔画像(個人情報)は、検温位置の測定のためにこのカメラ内には一定期間記録・保存されますが、当ホテルでは検温目的のみに利用し、そのほかの目的(ただし個人情報保護法において特に定める場合を除く)で使用することはありません。
- ・レストランは席の間隔を空けて配置しております。
- ・お食事、喫茶ともにご予約時間を分散しております。
- ・店内および各サービスステーションに消毒液を設置しております。
- ・お客様退店時は引き続き、テーブル・椅子の消毒を徹底しております。
- ・サービスおよびキッチンスタッフは30分ごとの手洗いおよび消毒の実施をしております。
- ・キャッシャーカウンターにアクリルガードを設置しております。
- ・ご精算時にはキャッシュトレイを使用しております。

【21階 サザンタワーダイニング個室、パーティールーム】

接触・飛沫感染防止として以下の対策を取ります。

- ・個室およびパーティールームはテーブルの間隔を空けて配置いたします。
- ・ご来館時のマスク着用、手洗い、消毒、非接触式のAI体温検知カメラによる検温のお願いをしております。
- *37.5℃以上の発熱や、風邪症状などの体調不良が認められたお客様につきましては入店をご遠慮いただく場合がございます。
- *当ホテルのパブリックエリアでは検温時に、非接触型のAI体温検知カメラ(Face Four)を使用しています。撮影するお客様の顔画像(個人情報)は、検温位置の測定のためにこのカメラ内には一定期間記録・保存されますが、当ホテルでは検温目的のみに利用し、そのほかの目的(ただし個人情報保護法において特に定める場合を除く)で使用することはありません。
- ・入口および会場内に消毒液を設置しております。
- ・ご宴席終了後にテーブル・椅子・マイクの消毒をいたします。(利用ごとのマイク消毒)
- ・ブッフェ料理の提供を中止しております。
- ・サービスおよびキッチンスタッフは30分ごとの手洗いおよび消毒の実施をしております。
- ・館内の空調換気システムを介して十分な換気をしておりますが、お客様のご希望によりお部屋の扉を開放してご利用いただけます。ご予約の際にお申し付けください。

※このほか、小田急ホテルセンチュリーサザンタワーの取り組みについてはホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.southerntower.co.jp/newsrelease/?itemid=202&dispmid=646>

【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・力丸

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

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーは、地下4階、地上36階建てのオフィス・ショップからなる複合型高層ビル「小田急サザンタワー」内にあります。ホテル階は19階から35階の部分で、ロビー・フロントは20階にございます。375室ある全客室は、22階から35階まで。レストランやラウンジ・客室からは遥彼方まで広がる東京の景色をお楽しみいただけます。



【交通アクセス】

JRほか新宿駅南口から徒歩3分 / JR新宿駅甲州街道改札、新南改札から徒歩3分 / 都営地下鉄新宿駅A1出口から徒歩1分 / 首都高速4号線「新宿ランプ」から車で5分

【所在地】

〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1

TEL: 03-5354-0111(代表)

ホームページ: <https://www.southerntower.co.jp>

Facebook: <https://www.facebook.com/CenturySouthernTower/>

Instagram: <https://www.instagram.com/hotelcenturysoutherntower/>

【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・力丸

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

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※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。