

2020年3月5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

『春が来た！バルで堪能、旬の味わいランチ & ディナー』

～サザンタワーで楽しむ春のいろどり～

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)では、“春”や“花”をテーマにしたフェア「サザンタワーで楽しむ春のいろどり」を、2020年5月31日(日)まで開催。オープンキッチンのライブ感が魅力的なサザンタワーダイニングのバルでは期間中、カジュアルなランチと豊富なドリンクと一緒に楽しみいただける、旬の食材を使ったア・ラ・カルトメニューをディナータイムに提供しています。

「スプリングバルランチ」は、見た目にも華やかな前菜をスタートに、スープ、メインディッシュ(魚料理と肉料理の盛り合わせ)、デザートが付く充実のメニューでお花見ランチにぴったり。春の味覚を楽しめるア・ラ・カルトのおすすめは“富山県産ホタルイカとキャベツの自家製パスタ”。ホタルイカの濃厚な味噌とオリーブオイルが北海道小麦 100%の自家製パスタに絡み、コク深い豊かな風味が口いっぱい広がります。また“静岡県産釜揚げシラスと菜の花、たけのこのピッツァ”はこの季節だからこそ味わえる海と山の食材の共演です。

春爛漫の美しい季節は、サザンタワーダイニングから広がる東京の景色を眺めながら、ご家族やご友人、大切な方と楽しいひとときをお過ごしください。



▲スプリングバルランチ イメージ



▲春のおすすめア・ラ・カルト 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

『春が来た！バルで堪能、旬の味わいランチ&ディナー』概要

【期間】2020年5月31日（日）まで

【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

【メニュー・料金】

ランチタイム スプリングバルランチ ¥4,000

●前菜

3種のオードブル盛り合わせ

●スープ・プランタニエール

●メインディッシュ（魚料理と肉料理の盛り合わせ）

真鯛の桜葉蒸しと熊本県産あか牛の赤酒煮込み

●デザート

抹茶のティラミス マンダリンソルベとともに

ディナータイム 春のおすすめア・ラ・カルト一例

●富山県新湊漁港より水揚げされた白エビのフリット スパイシー風味 ¥1,450

●富山県産ホタルイカとキャベツの自家製パスタ ¥1,950

●静岡県産釜揚げシラスと菜の花、たけのこのピッツァ ¥1,950

●熊本県産あか牛ボロネーゼのリゾット ¥2,250

●ウェールズ産子羊の煮込み ウェルシュレディのミントソースの香り ¥3,300

※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・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