

2020年3月12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シェフパティシエ 鎌内由希子が春の風をデザートで表現！  
「スプリングデザートコース」を5月31日(日)まで提供

～花をテーマにした華やかなデザート4品をコーススタイルでご用意いたします～

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、2020年5月31日(日)まで『スプリングデザートコース』を提供しています。

この『スプリングデザートコース』は、2019年12月当ホテルのシェフパティシエに就任した鎌内 由希子なまうち ゆきこが、“花”をテーマに春のエッセンスを一皿一皿に注入した4品のデザートをコーススタイルでお楽しみいただきます。

鎌内 由希子は、国内はもとより、フランスやモナコなどで修業をし、2010年に開催されたChampionnat de France du Dessert パリ大会にて優勝経験がある実力派で、2016年に当ホテル入社以来、サザンタワーダイニングやラウンジ サウスコート、パーティールームなど直営の店舗にてその実力を存分に生かした彩り華やかなデザートを担当しています。

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーのシェフパティシエがお届けする、デザートで表現する春風をぜひご堪能ください。

&lt;デザートの詳細は次ページにて&gt;



▲スプリングデザートコース イメージ

## <スプリングデザートコース 概要>



### ◀ アミューズ(始まりのデザート) 柑橘のゼリー仕立て エストラゴン風味

肉料理などに使われる芳香が独特のエストラゴン(ハーブ)を柑橘ゼリーと組み合わせました。サワークリームで素材の味わいを引き出した、シェフパティシエおすすめのデザート。



### ◀ アヴァン・デセール(メイン前のデザート) 花畑に包まれた抹茶のティラミス

草木に咲く春の花が舞いおりたような華やかなアヴァン・デセールは、濃厚なマスカルポーネと抹茶のほろ苦さが大人な味わいです



### ◀ グラン・デセール(メインデザート) イチゴのソルベとショコラブランのマリアージュ パープルフラガンシアのソースとともに

食べるのがもったいないほどかわいいメインデザートは、ホワイトチョコレートのドームにイチゴのソルベとライムゼリー、クランブルをとじこめました。国産の食用オーガニックローズ(パープルフラガンシア)のソースとともに、ゆっくりとお楽しみください。



### ◀ プティ・フール(食後の小菓子) 左:青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ 中央:桜のゼリー 右:バニラチョコレート

コースの締めくくりは、3種類の小菓子を。ほどよい塩気がアクセントの見た目にも美しい桜のゼリーは、紅茶のおいしさを引き立てます。

### シェフパティシエ 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)

1982年滋賀県彦根市生まれ。国内のマールブランシュやジョエルロブションなどで修業を積んだ後、2007年渡仏。パリのレストラン Marc VeyratやHôtel Barrière Le Fouquet's Paris、モナコのLe Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de ParisやJoël Robuchon (Hôtel Metropole Monte-Carlo)などで修業し、日本に帰国。

2016年 株式会社ホテル小田急サザンタワー入社。

2019年12月 シェフパティシエ就任。

2010年3月 Championnat de France du Dessert パリ大会優勝

2010年4月 Championnat de France du Dessert 全仏大会出場



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  
『スプリングデザートコース』概要

【期間】2020年5月31日(日)まで

【提供時間】ランチ 11:30～16:00 (ラストオーダー 15:00)  
ディナー 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】スプリングデザートコース(コーヒーまたは紅茶2杯付き) ¥4,000

【メニュー】

●アミューズ(始まりのデザート)  
柑橘のゼリー仕立て エストラゴン風味

●アヴァン・デセール(メイン前のデザート)  
花畑に包まれた抹茶のティラミス

●グラン・デセール(メインデザート)  
イチゴのソルベとショコラブランのマリアージュ パープルフラガンシアのソースとともに

●プティ・フル(食後の小菓子)  
青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ、桜のゼリー、バニラチョコレート

～コーヒーまたは紅茶と一緒に～

※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>

※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](mailto:pr@southerntower.co.jp)