

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

『食で楽しむ春のひととき “Printemps～プランタン～”』

～ここでしか味わえない春をフルコースで味わう～

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”と“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5月31日(日)まで開催。サザンタワーダイニングのレストランでは、期間中のランチとディナータイムにて、記念日やお祝いにおすすめの華やかなフルコース『Printemps～プランタン～』を提供しています。

Printemps とはフランス語で“春”。今回のフルコースでは、料理長 石川 篤志がサザンタワーダイニングでしか味わえない“春”を一皿一皿にちりばめました。

ランチタイムには、満開の桜のような彩りの前菜や、この時季に旬を迎える静岡県有東木産わさびとともにお召し上がりいただく熊本県産あか牛ロース肉をご用意。料理長が自ら生産地に足を運び、おいしさを確かめたわさびは、爽やかな辛みと甘みが増すやわらかな茎部分が絶品です。また、ディナータイムは、2日間じっくり煮込んだコンソメスープに桜の塩漬けで香りをつけた“青森県蓬田村産福々たまごのロワイヤル蒸し”や、そよ風に舞う花びらを表現しオーガニックローズがほのかに漂う“ホワイトチョコレートのムース パープルフラガンシアの香り”など、前菜からデザートまで、見た目にはもちろん贅沢な春を感じられるフルコースをお楽しみいただけます。

地上 100m、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、食が織りなす優雅な時間をお過ごしください。



▲ランチ Printemps ～プランタン～ イメージ



▲ディナー Printemps ～プランタン～ 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『Printemps～プランタン～』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

【料金・メニュー】

フレンチテイストのフルコース「Printemps～プランタン～」
ランチ（全5品）¥6,200 / ディナー（全6品）¥12,000

<ランチ Printemps ～プランタン～ メニュー>

●前菜

とうきょうサラダ、ズワイ蟹、もち麦のサラダ エクレア仕立て 桜のヴィネグレットソース

●スープ

スープ・プランタニエール

●魚料理

豊洲市場から届いた真鯛の桜葉蒸し オマール海老を添えて クリームソース

●肉料理

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のソース

●デザート

ホワイトチョコレートのムース レモングラスの香り

<ディナー Printemps ～プランタン～メニュー>

●アミューズ

蟹ともち麦のシュー 桜海老をのせて

●冷前菜

宮城県女川産帆立貝と北欧より届いたオーロラサーモン®、ホワイトアスパラガスのサラダ
カラスミの香り

●温前菜

青森県蓬田村産福々たまごのロワイヤル蒸し フォアグラのソテー、コンソメスープとともに
桜の香り

●魚料理

カナダ産オマール海老のグリル グリーンピースと熊本県産デコポンのソース

●肉料理

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のソース

●デザート

ホワイトチョコレートのムース パープルフラガンシアの香り

※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