

**地上100mからの眺望と開放的な空間、夏にぴったりのホテルスイーツで贅沢時間
デザートだけのコースメニューや和風スイーツワンプレート、名物ふわふわかき氷など
サザンタワーダイニング・ラウンジ サウスコート サマースイーツ登場**

2020年6月15日(月)から

「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・ラウンジ サウスコートでは、2020年6月15日(月)から期間限定でサマースイーツを提供いたします。



シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”

今回、枯山水庭園をイメージした和風ワンプレートスイーツ「シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”」やデザートだけの贅沢コースメニュー「サマーバケーション」、サザンタワー名物定番かき氷「ふわふわ淡雪スイーツ ～クリームチーズとマンゴーのマリアージュ～」、サウスコート一番人気の「アフタヌーンティー」など、4種類のサマースイーツをご用意しております。

地上100mからの眺望と開放的な空間で、夏にぴったりの贅沢なスイーツをお楽しみください。



サザンタワーダイニング



ラウンジ サウスコート

【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。

サマーバケーション

夏の風物詩「太陽」「花火」「すいか割り」を連想させるデザートのみで彩られるコースメニュー。
オリジナルカクテルとのマリアージュも魅力。

●概要

・提供場所: サザンタワーダイニング

・コース:

デザートコース+カクテル3杯+コーヒーまたは紅茶1杯 ¥4,800

デザートコース+コーヒーまたは紅茶2杯 ¥4,000

●コース内容

アミューズ(始まりのデザート)

ラペッシュェ!(桃のコンポートとゼリー)

ラペッシュェはフランス語で「元気いっぱい!」の意。桃のゼリーの中に、小さくカットされた桃のコンポート、ラズベリー、グロゼイユが入っています。上に浮かんでいる泡は、桃のゼリーをブレンダーで泡立てたもの。素材は同じでも、食感や質が変化し、一度に2種類の味をお楽しみいただけます。

ヱピーチロワイヤル

酸味が爽やかなシャンパンに、甘いピーチリキュールが相性抜群。乾杯にピッタリのさらっと飲める一品。

アヴァン・デセール(メイン前のデザート)

スープドソレイユ(東京都八王子産パッションフルーツ、オレンジ、トマトのスープ仕立て)

「太陽のスープ」を意味したデザート。お皿の上にヨーグルトのアイス、その上に大葉のシャーベットを薄く削ったものをのせ、別添えのパッションフルーツ、オレンジ、トマトのソースをかけてスープ仕立てに。一口目はアイスだけ味わい、後からソースをかけて味を変えるのがおすすめ。酸味のあるアイスと、甘いソースが相まって、上品な仕上がりです。

ヱルミエールソレイユ

ウォッカ、グレープフルーツジュース、マラスキーノチェリーをあわせ、太陽をイメージしています。甘いデザートに、ほろ苦いカクテルが相性ばっちり。

グラン・デセール(メインデザート)

ヌガーグラッセ(フランス発祥の氷菓子をメロンとともに)

ナッツやレーズンの入った甘いヌガーグラッセは溶ける前に食べるのがおすすめ。周りにはメロンのピューレを凍らせたシャーベットや、チョコレートが。チョコレートを割ると、中からソースがとろり。別添えのスティックパイはすいか割りの棒をイメージしています。

ヱパステークアシッド

スイカサイダーをイメージして作られたカクテル。メロンリキュール、グレナデンシロップ、トニックウォーターの甘味と香りをお楽しみください。

プティフル(食後の小菓子)

夏祭りをイメージしたボンボンショコラとパイナップルケーキ、クランベリーのパイの3つの小菓子の盛り合わせ。

【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・カ丸

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。

シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”

シェフパティシエ 鎌内由希子(かまうち ゆきこ)が日本の枯山水庭園をイメージして創作した、和の食材と洋の技法が融合したワンプレートスイーツ。

●概要

・提供場所: ラウンジ サウスコート

・商品名:

シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会” ￥1,900

上記価格にプラス¥500で、コーヒー、紅茶がついた「ドリンクセット」にできます。



●特徴

チョコレートの甘味にピリッとした山椒の辛味や清涼感のある香りと、香ばしい玄米あられの2つが味わえる“ボンボンショコラ”や、ゆずを加えたホワイトチョコレートに甘酸っぱいフランボワーズが隠れた愛らしい形の“もなか”、クルミ入りの白あんに熊本県産の栗をまとった“和モンブラン”など、シェフパティシエの遊び心が詰まった5種類のスイーツをお楽しみいただけます。

サザンタワー名物 ふわふわ淡雪スイーツ～クリームチーズとマンゴーのマリアージュ～

一年を通して楽しめる、サザンタワー名物のふわふわかき氷。
この夏は、マンゴーとクリームチーズのコンビネーションが絶妙な淡雪スイーツです。

●概要

・提供場所: サザンタワーダイニング、ラウンジ サウスコート

・商品名:

サザンタワー名物 ふわふわ淡雪スイーツ～クリームチーズとマンゴーのマリアージュ～ ￥1,470

●特徴

マンゴーのかき氷の中に、クリームチーズのアイスクリームと下にスポンジが入っており、冷たいレアチーズケーキをイメージしました。パッションフルーツのさっぱりした風味とクリームチーズアイスが楽しめます。

アフタヌーンティー

ティータイム一番の人気メニュー。
ユニークな3段スタンドには、爽やか夏の味わいが勢ぞろいです。

●概要

・提供場所: ラウンジ サウスコート

・商品名:

アフタヌーンティー【11:30～16:00(最終入店)】

平日 ¥3,800 / 土・日・祝日 ¥4,300(スパークリングワイン1杯つき)

●特徴

スイーツには、マンゴーのタルト、ピンクグレープフルーツのゼリー、チーズケーキ、クランベリーパイ、パイナップルの焼き菓子、セイボリーには、ロブスターと蟹のサンドウィッチやとうもろこしのムースなど、今夏のスコーンは、ミントとプレーンの2種類が盛り付けられています。

※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。また提供方法が変更になる場合もございます。

※各店舗の営業時間や提供時間は、ホテル公式ウェブサイトをご覧ください。<https://www.southerntower.co.jp>

【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・カ丸

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。