

こだわりフランス産ショコラと旬のフルーツのマリアージュ
シェフパティシエールが手掛けるチョコレート好きにはたまらないデザートだけの贅沢コース
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
ショコラづくしの「サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース」
2021年12月1日(水)から2022年3月31日(木)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、2021年12月1日(水)から2022年3月31日(木)までのランチ・ディナータイムに、チョコレートと旬のフルーツを組み合わせたアシェット デセール(皿盛りのデザート)4品のフルコース「サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース」を提供いたします。



「サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース」
～シェフパティシエールこだわりのフランス産ショコラのフルコース～

サザンタワーダイニングでは、2018年からアシェット デセール4品のフルコースを販売。渡仏経験のあるシェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)は、フルーツを用いたアシェット デセールを得意とし、この冬、こだわりのフランス産ショコラと旬のフルーツを組み合わせたコースを満を持してご用意します。

今回のデザートコースでは、1922年にフランスで創業以来、製菓職人や料理人に愛される“ヴァローナ”社のショコラを使用。世界各地に契約農園を持つヴァローナ社は、カカオの栽培から豆の選定、商品誕生までの全工程に携わっています。その品質への探求心と深みのある味わいに惚れ込んだ鎌内は、数あるショコラから、ミルク・ビター・ラズベリーの3種類を選びました。また、それぞれのデザートに合わせたフルーツは、旬のリンゴや柑橘、やさしい甘みのグリオットチェリー、そして淡い緑色で香ばしくコクがあり、日本でも大人気のピスタチオなど。濃厚で香り高いショコラと爽やかなフルーツがアクセントになったデザートは、バレンタインやホワイトデーを控えるこれからの時季にぴったりの贅沢な味わいです。

地上100m、サザンタワーダイニングから冬の澄んだ空気が生み出すこの季節ならではの美しい景色を眺めながら、パティシエール 鎌内の想いが詰まったアシェット デセール4品のショコラデザートコースをご堪能ください。

※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: 木内・吉野

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で楽しむデザートコース ～シェフパティシエールこだわりのフランス産ショコラのフルコース～

- ・期間: 2021年12月1日(水)から2022年3月31日(木)まで
 - ・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: 1名様 ¥4,000 (選べるコーヒー・紅茶2杯付き)
- ※完全予約制につきご利用日の前日17時までにご予約をお願いいたします。

■アミューズ (始まりのデザート)

リンゴとスパイスのコンポート カカオの香り 淡雪仕立て

リンゴの甘みをより引き出すため、シナモンやバニラなどを加えコンポートに。仕上げにカカオで香りづけした牛乳を泡立てて淡雪に見立てました。

■アヴァン デセール (メイン前のデザート)

ショコラのムースと季節のフルーツ マンダリンオレンジのソルベとともに

濃厚な味わいとなめらかな食感が楽しめるムースに、酸味を感じる柑橘を合わせました。ショコラの甘みと爽やかなフルーツやソルベがマッチします。

■グラン デセール (メインデザート) ※12月1日～25日はクリスマス飾りをイメージしたクリスマスケーゲルの見た目でご用意します。

グリオットチェリーとピスタチオのムースを閉じ込めたフランボワーズショコラ

かわいらしいピンク色の球体には、ラズベリーのショコラを使用。中にグリオットチェリーとピスタチオのムースを2層にして閉じ込めました。甘酸っぱいらズベリー、やさしい甘みのグリオットチェリー、香ばしくまろやかな味わいのピスタチオが見事に調和した一品です。

■プティフール (食後の小菓子)

マドレーヌショコラ、ギモーブショコラ、ボンボンショコラ

コースの締めくくりは、ショコラを使った小菓子3種類を。様々な味わいをお楽しみいただけます。



「サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース」
～シェフパティシエールこだわりのフランス産ショコラのフルコース～



グラン デセール (12月1日～25日限定)
グリオットチェリーとピスタチオのクリスマスケーゲル

※写真はイメージです。

※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。

※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. 03-5354-2172(ホテル予約)

【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: 木内・吉野

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。

●シェフパティシエール 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。アヌシーのレストランMarc VeyratやパリのHôtel Barrière Le Fouquet's、モナコのLouis XV(Hôtel de Paris)やJoël Robuchon (Hôtel Metropole Monte-Carlo)などで修業し、帰国。

経歴

- 2010年 Championnat de France du Dessert パリ大会優勝
- 2010年 Championnat de France du Dessert 全仏大会出場
- 2016年 株式会社ホテル小田急サザンタワー入社
- 2019年 シェフパティシエール就任

シェフパティシエール
鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)



●サザンタワーダイニング

地上100m、20階に位置する「サザンタワーダイニング」は、お客様の利用シーンごとに使い分けができる「バル」と「レストラン」の2つのゾーンで構成されるレストラン。東・南・西と三方向が望めるパノラミックビュー、オープンキッチンの活気、料理、サービスなどすべてが見える開放感が魅力です。

ランチタイムは明るい日差しが降り注ぎ、新宿御苑や代々木公園など自然豊かな景色、ディナータイムにはきらびやかに輝く東京の夜景が一望でき、時間により異なる雰囲気がお客様の大切なひとときを演出します。

このデザートコースは、落ち着いたある雰囲気ですっきりと過ごせる「レストラン」にてご用意。チョコレートづくしのデザートコースは、バレンタインやホワイトデーにもぴったりです。サザンタワーダイニングから見渡す景色を前に、いつもと違う贈り物をしてみてはいかがでしょうか。



バル ランチタイム



レストラン ランチタイム



レストラン ディナータイム

※写真はイメージです。

【お客様からのお問い合わせ先】 TEL. 03-5354-2172(ホテル予約)

【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: 木内・吉野

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

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーでは、お客様ならびに従業員の健康と安全を守ることを第一優先に、医学的見地からの最新のエビデンス(裏付け)に基づく感染拡大防止対策を講じております。

パブリックエリアやレストランでは接触・飛沫感染防止として、以下の対策を行っております。

【パブリックエリア】

- ・ホテル館内各所とすべての化粧室に高濃度の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、スタッフにサージカル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・ラウンジ】

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、手指の消毒、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。
- ・店内および各サービスステーションに高濃度(67.1%)の消毒液を設置しております。
- ・席の間隔を空けて配置しております。
- ・サービスおよびキッチンスタッフは手指消毒を実施しております。
- ・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。

※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>

飲食店等感染防止
徹底点検済



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・客室からは遥か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：木内・吉野

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。