

地上100mで味わう シェフパティシエこだわりのワンプレート桜スイーツ  
 掛川茶とスイーツの心地よいリアージュ  
 小田急ホテルセンチュリーサザンタワー  
 「シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”」新登場  
 2021年3月1日(月)から5月31日(月)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、ラウンジ サウスコートでは、2021年3月1日(月)から5月31日(月)の期間限定で、「シェフパティシエ特製 和風スイーツ“一期一会”」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” 緑茶セット  
 (4月16日(金)より桜のイメージから新緑のイメージに変更)

ラウンジ サウスコートでは、本格的な春に向けて、美しく彩る桜をテーマに創作した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”」をご用意しています。桜餅をイメージした、お米を使ったスイーツ桜のり・オレや、和と洋の絶妙な組み合わせが楽しめるあんことショコラのうぐいす餅、カシスとバニラのムースをくずでまとった洋風くず餅など、春を感じる5種類のスイーツをご堪能いただけます。さらに、世界農業遺産に認定された静岡茶の伝統農法“茶草場(ちゃぐさば)”で作られた掛川茶とともに味わえる緑茶セットも登場。

上品な香りとまるやかな味わいが特徴の掛川茶は、シェフパティシエ 鎌内 由希子が手掛けた和風スイーツ一品一品を引き立てます。

地上100mの空間で、やわらかな春の日差しを感じながら、気持ちも華やぐひとときをお過ごしください。

※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: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。

## ■シェフパティシエ特製 和風スイーツ “一期一会”

- ・期間:2021年3月1日(月)~5月31日(月)
- ・時間:10:00~21:00 (ラストオーダー 料理20:00 / 飲み物20:30)
- ・場所:20階 ラウンジ サウスコート
- ・料金:単品 ¥2,000 緑茶セット ¥2,500 (お好みでコーヒー、紅茶もお選びいただけます。)



シェフパティシエ特製 和風スイーツ “一期一会”  
(緑茶セット)



シェフパティシエ特製 和風スイーツ “一期一会”  
(新緑のイメージ)

### 〈内容〉

- ・桜のり・オレ
- ・あんことショコラのうぐいす餅
- ・苺アイスクリームの最中
- ・抹茶とマスカルポーネチーズのシフォンケーキ
- ・カシスとバニラのくず餅

4月16日(金)~5月31日(月)は桜のイメージから  
新緑のイメージに変更となります。

## ●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。  
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。

- 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 シェフパティシエ就任



※料金にはサービス料と消費税が含まれます。

※写真はイメージです。

※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. 03-5354-2177(料飲予約 / 受付時間 10:00~20:00)

### 【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。

## 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。

感染防止徹底宣言



### 【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°C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。
- ・お食事、喫茶ともにご予約時間を分散しております。
- ・朝食は一部buffet形式を取り入れたアメリカンブレイクファストを提供しております。
- ・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。
- ・レストランは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>

## 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: 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)

※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。