

地上100mで味わう 東京産の食材をふんだんに使った地産地消のメニュー  
 “とうきょうサラダ”や“小山農園のカラフル野菜”など、食を通して東京の魅力を発信  
**小田急ホテルセンチュリーサザンタワー**  
**“東京食材”の夏メニュー新登場**  
 2021年6月1日(火)から8月31日(火)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6月1日(火)から8月31日(火)まで、東京の食材をふんだんに使用した夏メニューをディナータイム限定で提供いたします。



東京食材を使用した前菜 イメージ



東京食材を使用したデザート イメージ

今年の夏メニューは、料理長がこだわり続けた東京食材を主役に、東京メトロの東西線高架下で水耕栽培によって育てられた“とうきょうサラダ”や立川市“小山農園のカラフル野菜”、“八王子産パッションフルーツ”、東京都が開発したブランド豚“TOKYO X (トウキョウエックス)®”など、東京産の野菜や食材をたっぷりを使用したメニューとなっております。「食を通して、東京の食材の美味しさや魅力を発信したい」、「東京を応援したい」という料理長 石川 篤志(いしかわ あつし)の想いが込められています。

サザンタワーダイニングでは、料理長自ら選びぬいたこだわりの食材を使用しており、調理スタッフとサービススタッフも実際に産地へ足を運び、生産者との繋がりを大切にしています。レストランのコースメニューでは、東京食材の良さを最大限に活かすために考え抜き、作り上げた料理をお楽しみいただけます。また、バルでは、「とうきょうサラダ」と東京都立川市“小山農園”から届いた野菜のサラダ 自家製ドレッシングや「野菜のガルビュール(野菜のスープ)」、「野菜のプレート」などのア・ラ・カルトメニューもご用意しております。小山農園で栽培された野菜は、収穫後24時間以内にホテルへ配送されるため、鮮度の良い採れたて野菜をお召し上がりいただけます。

地上100mの眺望と東京の食材を味わいながら、ゆったりとした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:木内・吉野・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。

## 概要

### <夏メニュー レストランコース>

- ・期間: 2021年6月1日(火)～8月31日(火)
- ・時間: 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

### ■Menu de Chef ～ムニョド・シェフ～ 1名様 ¥12,000



【アミューズ】東京都立川市“小山農園”から届いたビーツのビスケットトマトジュレとともに

【前菜】宮城県女川港 夏の訪れ～帆立貝、ホヤ、白身魚のカルパッチョ 海藻のサラダを添えて～

【スープ】コンソメのジュレととうもろこしの冷製スープ“パリ・ソワール” 焼きとうもろこしのアイスクリームとともに

【魚料理】カナダ産オマールヌーヴォーの包み焼き ホットカリーの香り

【肉料理】熊本県産あか牛のグリル 夏野菜と静岡県有東木産わさびを添えて

【デザート】冬瓜のコンポートと自家製豆腐のアイス ラビオリ仕立て

コーヒー、紅茶 または ハーブティー ～ひと口菓子とともに～



東京産の野菜 イメージ

※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・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。

## ■Française ~フランセーズ~ 1名様 ¥9,000

【アミューズ】 始まりの一皿

【前菜】 スコットランド西海岸“伝統のスコティッシュサーモン社”より届いたサーモンとカラフル野菜のプレッセトマトのソルベを添えて

※7月16日から8月31日は、熊本県産あか牛のスロークックと東京都立川市“小山農園”から届いたカラフル野菜のガルグイユに変更となります。

【スープ】 野菜の冷製スープ

【魚料理】 豊洲市場より届いたスズキ、アサリ、完熟トマトソースの包み焼き

【肉料理(一品お選びください)】

- 1.アイルランド産ビーフのエスカロープと夏野菜のグリル ベラ・ロディ・ラスパドゥーラとバルサミコヴィネガーとともに
- 2.幻の豚“TOKYO X®”のスロークック 東京産野菜のグリルとパッションフルーツのソースとともに
- 3.熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ ウェルシュレディのレフォールソース

【デザート】

タルトフロマージュ とうもろこしのデクリネゾン 醤油をアクセントにしたミルクソルベを添えて  
コーヒー、紅茶 または ハーブティー

## ■Composition ~コンポジション~ 1名様 ¥7,500

【アミューズ】 始まりの一皿

【前菜】“とうきょうサラダ”、富山県産アオリイカ、帆立貝のマリネコリアンダーの香り

(7月16日から8月31日は、熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ 旬野菜のピクルスを添えてに変更となります)

【パスタ】 本日のパスタ

【メインディッシュ盛り合わせ(お好きな2品をお選びください)】

- 1.豊洲市場より届いたスズキのグリル アーティチョークとセミドライトマトのソース
- 2.幻の豚“TOKYO X®”のスロークック 東京産野菜のグリルとパッションフルーツのソースとともに
- 3.熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ ウェルシュレディのレフォールソース

【デザート】

マンゴープリン 東京都八王子産パッションフルーツのソースとともに  
コーヒー、紅茶 または ハーブティー

\*フランセーズ、コンポジションともに、プラス¥1,500で“熊本県産あか牛のグリル”またはこの時期にしか食べられない“オマールヌーヴォーの包み焼き”に変更できます。



Française ~フランセーズ~ イメージ



Composition ~コンポジション~ イメージ

### <夏メニュー パル ア・ラ・カルト>

- ・期間:2021年6月1日(火)~8月31日(火)
- ・時間: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

#### ■“とうきょうサラダ”と東京都立川市“小山農園”から届いた野菜のサラダ 自家製ドレッシング ¥1,420



東京メトロが、東西線西葛西駅付近の高架下で、水耕栽培によって育てた無農薬の葉野菜“とうきょうサラダ”と東京都立川市“小山農園のカラフル野菜”を使ったサラダです。自家製ドレッシングは、SDGsの食品ロス削減への取り組みとして小山農園の旬の規格外野菜を使用しています。

#### ■東京都立川市“小山農園”から届いた野菜のガルビュール ¥960



東京都立川市“小山農園”の夏野菜とレンズ豆を煮込んだ彩り豊かな具沢山のスープ。滋味深く優しい味わいの一品です。

「“とうきょうサラダ”と東京都立川市“小山農園”から届いた野菜のサラダ 自家製ドレッシング」と、「東京都立川市“小山農園”から届いた野菜のガルビュール」は、昨年の7月に実施した社内の調理コンテストで若手スタッフが考案したメニューを商品化しました。

#### ■東京都立川市“小山農園”から届いた野菜のプレート ¥2,100 (ハーフサイズ ¥1,200)



東京都立川市“小山農園”の色鮮やかな夏野菜の盛り合わせをプレートで提供いたします。

\*提供する野菜は、時季によって異なります。

\*店内で野菜の販売も行っています。

※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(ホテル予約 / 受付時間 10:00~20:00)

## 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℃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、喫茶とにもご予約時間を分散しております。
- ・朝食はアメリカンブレイクファストをテイクアウトにて提供しております。(状況により朝食の提供方法が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。)
- ・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>

## 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・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。