

イチジクや洋梨、繊細で上品な香りの和栗を使用した定番スイーツ“モンブラン”など  
地上100mで秋の味覚と旬のフルーツが織りなすデザートづくしのフルコース

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で楽しむデザートコース」

2022年9月1日(木)から11月30日(水)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:宮越 真理子)内、サザンタワーダイニングでは、2022年9月1日(木)から11月30日(水)までのランチ・ディナータイムに、“秋の味覚”を使用した、デザートだけで構成される「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 ~秋の味覚が彩るデザートだけのフルコース~

シェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)が、得意とするアシェットデセール(皿盛りデザート)を組み合わせ、デザートだけで構成されるコース。2018年12月より季節毎に提供してきましたが、今回のコースで終了となります。この秋、着眼したのは「和と洋」の融合。和テイストのうつわをキャンバスに、旬を迎える食材を用いて、秋を感じていただけるラストにふさわしい一品一品が完成しました。

最初にご提供するアミューズは、イチジクを赤ワインで煮詰めたコンポートとザクとした食感が楽しめるクランブルを合わせました。カスタードクリームと生クリーム、全てを一緒に食べると、まるでイチジクのタルトのように感じる味わい。続いての一皿は、くちどけなめらかなアールグレイのパンナコッタ。甘く煮詰めた洋梨のコンポート、爽やかな洋梨のソルベとオレンジのキャラメルソースなど、さまざまな味が心をリラックスさせます。メインデザートは、存在感ある和栗のモンブラン。きめ細かな絞リたての錦糸は、和栗本来の風味が活きた仕上がり。抹茶のスポンジを土台に、ブランデーを合わせたバニラアイスクリームとカットマロンが中に隠されていて、まさに大人な味わい。周りにはフォームミルクを飾り立て、秋から春先にかけて発生しやすいと言われる雲海にそびえ立つ山をイメージしています。食後の小菓子は、オリーブリーフのマドレーヌ、かぼちゃのタルト、ボンボンショコラ。マドレーヌは、東京都三鷹産オリーブリーフのパウダーを生地に混ぜて焼き上げた、香り高い一品。好きなお飲み物と一緒に召上がってください。

今回、最後を飾る“デザートコース”。シェフパティシエールが心を込めてお届けします。東京の街並みと色づき始める木々を眺めながら、デザートづくしの甘い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

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。

## サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース ～秋の味覚が彩るデザートだけのフルコース～

- ・期間 2022年9月1日(木)から11月30日(水)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。

### コース内容

- アミューズ (始まりのデザート)  
イチジクの赤ワインコンポート
- アヴァン デセール (メイン前のデザート)  
アールグレイのパナコッタ 洋梨のソルベとともに  
キャラメルソース
- グラン デセール (メインデザート)  
和栗のモンブラン
- プティフル (食後の小菓子)  
オリーブリーフのマドレーヌ、  
かぼちゃのタルト、ボンボンシヨコラ



サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース  
～秋の味覚が彩るデザートだけのフルコース～

## 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。



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。

※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)

## 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。

辻製菓専門学校を卒業後、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。フランスのレストランMarc VeyratやHotel Barrière Le Fouquet's Paris、モナコのLe Louis XV - Alain Ducasse (Hôtel de Paris) やJoël Robuchon (Hôtel Metropole Monte-Carlo) などで修業した後、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)

## 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。

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/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/southerntower/>

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](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。