

8月31日は「野菜(831)の日」秋野菜が主役のメニューが新登場！
 秋茄子、オリーブリーフを練り込んだ自家製パスタ、グリーンミート、ビーツまで
 野菜ソムリエの料理長がフードロスにも配慮した野菜だけのフルコース
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」
 2022年8月31日(水)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8月31日(水)から11月30日(水)までのランチとディナータイムに、栄養素が豊富な秋野菜でエネルギーをチャージし、夏の疲れをリカバリーする「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」を提供いたします。



ディナータイム「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」

8月31日の「野菜の日」に合わせて、「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」の主役を秋野菜として、メニューを一新いたします。東京産野菜の魅力に惚れ込んだ料理長自らが都内の農園を訪れ、生産者と絆を深めながら選り抜き、昨年同日より提供を継続している野菜だけのコースです。

始まりのアミューズでは、フリルレタスにバナナとハチミツを加えたスムージーで食欲を増進。前菜は、秋茄子をマール模様、エディブルフラワーを添えて色鮮やかなサラダ仕立てに。茄子の皮はパウダーにして使用することで、フードロスに配慮した一皿です。続いての一品は、ランチタイムでは根菜類を中心とした旬野菜のスープ、ディナータイムでは、ポリフェノールが赤ワインの約2倍、緑茶の約3倍含まれていると言われるオリーブリーフを練り込んだ自家製パスタ、植物肉“グリーンミート”のポロネーゼソースをご用意します。メインディッシュは、料理長が野菜を厳選し、おいしさが最大限に引き出される調理法で提供いたします。バターナッツ、かぼちゃ、キノコ、カラフル人参など、日によってメインが変わるのも魅力の一つです。最後のデザートは、栄養素が豊富なビーツのシャーベットがコースを締めくくります。旬の野菜が持つ魅力がお客様に伝わるように、最後まで満足いただけるフルコースに仕上げました。

野菜ソムリエの資格を持つ料理長が、「心と身体のしあわせ」をテーマとして開始した本コースも節目の1年を迎えます。店内が、お客様の笑顔で溢れるように精魂込めて提供してまいります。地上100mからの景色とともに地元で生産されたものを地元で消費するという「地産地消」をお楽しみください。

※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「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」概要

・期間:2022年8月31日(水)から11月30日(水)まで

※このコースは通年提供いたします。12月1日(木)からは冬野菜が主役となります。

・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 レストラン

・ランチ:1名様 ¥4,700

【アミューズ】フリルレタスのスムージー

【前菜】

マーブル模様の秋茄子とエディブルフラワーのサラダ仕立てくず粉のソース

【スープ】旬野菜のスープ

【メインディッシュ】

料理長が厳選する秋野菜のメインプレート

~野菜のおいしさを最大限に引き出す調理法で~

【デザート】ビーツのシャーベット

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

・ディナー:1名様 ¥6,000

【アミューズ】フリルレタスのスムージー

【前菜】

マーブル模様の秋茄子とエディブルフラワーのサラダ仕立てくず粉のソース

【パスタ】

オリーブリーフを練りこんだ自家製パスタ グリーンミートのボロネーゼ

【メインディッシュ】

料理長が厳選する秋野菜のメインプレート

~野菜のおいしさを最大限に引き出す調理法で~

【デザート】ビーツのシャーベット

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

■「ベジフルコース」に使用している生産地域のご紹介

東京メトロ「とうきょうサラダ」、立川市「カラフル野菜の小山農園」、
立川市「荻田農園」、三鷹市「天神山須藤園」、三鷹市「田辺農園」、
清瀬市「なみき農園」清瀬市「横山園芸」

■植物肉「Green Meat™」 グリーンミートについて

グリーンカルチャー株式会社が2021年4月に外食事業者向けに販売を開始した「Green Meat™」は、大豆たんぱく等を原料とした動物性原料不使用の植物肉で、ミンチ状のため畜肉と同様に様々なレシピに使用することができます。詳しくは同社ウェブサイトをご覧ください。 <https://greenmeat.jp/>



※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. 03-5354-2172(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。

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・客室からは遙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

※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。