

News Release

2022年10月13日

クリスマス限定ホテルオリジナルカクテル付きアフタヌーンティー新登場！
サンタクロースやトナカイ、雪だるまなどをかわいらしいスイーツで表現！
今年のクリスマスは贅沢なアフタヌーンティーを囲んで優雅な午後のひとときを
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

地上100mからの景色とともに楽しむ「クリスマスアフタヌーンティー」

2022年11月1日(火)から12月25日(日)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、ラウンジ サウスコートでは、2022年11月1日(火)から12月25日(日)まで、目にも鮮やかな「クリスマスアフタヌーンティー」を提供いたします。



クリスマスアフタヌーンティー

2022年のホリデーシーズンに向けて一足早くご用意する、クリスマスアフタヌーンティー。3段のスタンドには、シェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)が手掛ける、かわいらしいスイーツが特別なクリスマスを演出します。ピスタチオクリームのカリスマスツリー仕立てや、スノーマンのメレンゲ、トナカイのタルトショコラ、苺のサンタクロースなど、クリスマスならではのキャラクターが揃います。アフタヌーンティーに欠かせないスコーンはチョコレートの味わいで、クロテッドクリームやラズベリーのジャム、オレンジゼットなど、クリスマスツリーの下に並べられたたくさんのプレゼントをイメージしました。お口直しのセイボリーには、低温で柔らかく焼き上げた熊本県産あか牛とラズベリーのピンチョス、チキンとキノコのキッシュ、ビーツを生地に練り込んだパンに、なめらかな舌触りのクリームチーズを包んだ一品など。赤や緑、白などクリスマスを連想させる配色がちりばめられた、華やかな見た目に仕上げました。苺の甘い香りとほのかな酸味が心地よい、ホテルオリジナルカクテルとともにご堪能ください。

また同期間に、クリスマスアフタヌーンティーのスイーツを主体とした、ワンプレートに飾り付けた“クリスマスデザートプレート”も登場します。こちらはティータイムのほか、仕事帰りのご褒美や食後のデザートなど、一日を通してお楽しみいただけます。心が躍る1年に一度のクリスマスに、地上100mの眺望を楽しめるラウンジ サウスコートで、甘いスイーツタイムを過ごしてみたいかがでしょうか。

※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。

概要

- ・場所: 20階 ラウンジ サウスコート
 - ・期間: 2022年11月1日(火)～12月25日(日)
 - ・営業時間: 10:00～23:30 (ラストオーダー 料理 22:30 ドリンク 23:00)
- 【お客様からのお問い合わせ先】TEL. 03-5354-2172(ホテル予約)



■オリジナルカクテル付き クリスマスアフタヌーンティー

- ・提供時間: 11:30～17:30の2時間
 - ・料金: 1名様 ¥6,000
- ※お飲み物はコーヒーまたは紅茶、ハーブティーやフレーバーティーより、1時間30分お好きなだけお召上がりいただけます。

〈内容〉

◇オリジナルカクテル「絆～lien éternel～」

ストロベリーシロップとスパークリングワインを合わせたカクテル。飾り付けのスターシュガーやベルローズ(食用バラ)がゴージャスな一杯です。

*ノンアルコール仕様に変更できます。

◇上段 ピスタチオクリームのカリスマスツリー仕立て、スノーマンのメレンゲ、苺のサンタクロース、トナカイのタルトショコラ、ストロベリーケーキ

◇中段 熊本県産あか牛のスローックックとラズベリーのピンチョス、キノコとチキンのキッシュ、ポムポムズ、ピーツを練り込んだクリームチーズのブレッド

◇下段 チョコレートのスコーン、クロテッドクリーム、ベリージャム、オレンジゼット



クリスマスアフタヌーンティー

■クリスマスデザートプレート

- ・提供時間: 10:00～22:30
- ・料金: 1名様 ¥2,500 (デザートのみ)

〈内容〉

ピスタチオクリームのカリスマスツリー仕立て、苺と柚子のブッシュド・ノエル、スノーマンのメレンゲ、トナカイのタルトショコラ、苺のサンタクロース



クリスマスデザートプレート

クリスマスアフタヌーンティーでもご提供するスイーツ4種に加え、伝統的なクリスマスケーキ“ブッシュド・ノエル”をワンプレートスタイルをご用意しました。ティータイムはもちろん、食後のデザートとしてもお楽しみいただけるボリューム感です。

※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。

※仕入れ状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更とな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/>

【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。

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

※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。