

**開業以来最高の販売を記録したメロンづくしのアフタヌーンティー！**  
**この春、新たなラインアップで期間限定再登場**  
**～「レトロポップ」なクリームソーダ風ゼリーやメロンのスムージーなど～**  
**小田急ホテルセンチュリーサザンタワー**  
**果実の王様“メロン”が主役の贅沢な「メロンアフタヌーンティー」**  
**2022年4月1日(金)から5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、ラウンジ サウスコートでは、2022年4月1日(金)から5月31日(火)の期間限定で、春から初夏にかけて旬を迎えるメロンづくしの贅沢な「メロンアフタヌーンティー」を提供いたします。



メロンアフタヌーンティーとメロンクリームソーダ

2021年春、当ホテルで初めて果実の王様“メロン”にフォーカスを当て販売したアフタヌーンティーは、多くのお客様にお楽しみいただきました。3か月間の販売数としてホテル開業以来最高となり、通常の約5倍以上を記録。「また食べたい」「食べたかった」というお客さまからの声を受け、新たなラインアップでご用意いたします。

今回もシェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ) がアフタヌーンティーを手掛けます。新緑を想わせる色鮮やかなパステルグリーンに統一し、新たにレトロでどこか懐かしい雰囲気、クリームソーダに見立てたゼリーやフレッシュメロンのスムージー、メロンの形をイメージしたピスタチオのチョコレートなどが加わりました。更に前回も大好評を博した定番のフルーツサンドウィッチや、スコーンの代わりにプティメロンパンなどを今季も提供いたします。フレッシュメロンは芳醇で濃厚な甘みが特徴の赤肉メロンをご用意。昨年ご利用された方も、されていない方も、ご満足していただける内容となっております。

春の柔らかな日差しが降り注ぐ「ラウンジ サウスコート」で、こだわりの紅茶やコーヒーとともに、贅沢で優雅な午後の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。

# 概要

【期間】2022年4月1日(金)から5月31日(火)まで

【ラウンジ サウスコート 営業時間】10:00～23:30(ラストオーダー 料理 22:30 飲み物 23:00)

## ■メロンアフタヌーンティー

・提供時間: 11:30～17:30

・場所: 20階 ラウンジ サウスコート

・料金: 1名様 ¥4,500

\*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し上がりいただけます。



### <上段>

- ・フレッシュメロン
- ・メロンのグラスデザート
- ・メロンのタルト
- ・レアチーズケーキ

### <中段>

- ・メロンのホイップサンドウィッチ
- ・メロンのスムージー
- ・生ハムとメロンのピンチョス
- ・サーモンと春キャベツのキッシュ

### <下段>

- ・プティメロンパン ホイップクリームとメロンのソースとともに
- ・メロンと青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ
- ・ピスタチオのチョコレート

## 【サイドメニュー】

### ■メロンクリームソーダ

・提供時間: 10:00～23:00

・場所: 20階 ラウンジ サウスコート

・料金: ¥1,500



甘いアイスクリームが爽快感溢れるメロンソーダに浮かぶ姿は、レトロポップで思わず心がときめきます。

### ■メロンのホイップサンドウィッチ

・販売時間: 11:30～21:00

・場所: 20階 サザンタワーダイニング

・料金: ¥650



アフタヌーンティーでお召し上がりいただくフルーツサンドをテイクアウトで販売。ご自宅へのお土産にいかがでしょうか。

## 小田急ホテルセンチュリーサザンタワーでご用意するメロンスイーツ

### ■メロンのショートケーキ

・期間: 2022年4月1日(金)から6月30日(木)まで

・提供時間: 10:00～22:30

・場所: 20階 ラウンジ サウスコート

・料金: ¥1,120 (お飲み物とのセット ¥1,700)



メロンのショートケーキ



メロンのホイップサンドウィッチ  
(店内利用)

### ■メロンのホイップサンドウィッチ(店内利用)

・2022年4月1日(金)から5月31日(火)まで

・提供時間: 10:00～22:30

・場所: 20階 ラウンジ サウスコート

・料金: ¥1,900

### ■デザートコース ～シェフパティシエールが演出する新緑のフルコース～

・期間: 2022年4月1日(金)から6月30日(木)まで

・提供時間: 11:30～15:00、17:30～21:00

・料金: ¥4,000 (お飲み物2杯付き)

・場所: 20階 サザンタワーダイニング

デザート4品から構成されるコースの3品目

「新緑～フレッシュメロンとミントのソルベ パイ生地のパニエ仕立て～」にメロンを使用しています。



デザートコース

※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)

## 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。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。

### 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。