

英国エリザベス2世女王陛下の在位70周年記念限定メニュー！
帽子型ケーキから英国王室御用達「ダーヴィルス・オブ・ウィンザー」の紅茶まで
地上100mのアーバンビューとともに英国式アフタヌーンティーを堪能

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
「プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティー」
2022年6月1日(水)から9月30日(金)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6月1日(水)から9月30日(金)までの期間、イギリス君主として歴代初となる在位70年を迎えたことを記念し、「プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティー」を開催いたします。



プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティー

2022年は英国エリザベス2世女王陛下の在位70周年にあたる「プラチナ・ジュビリー (プラチナ記念式典)」という記念すべき年。一年を通して様々なイベントが予定されている中、女王の公式誕生日でもある6月より、ラウンジ サウスコートでは、シェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)が祝福の意を込めた「プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティー」をご用意します。

3段スタンドの下段に並ぶのは、アフタヌーンティーに欠かせないスコーン。イギリス産小麦で焼き上げ、小麦本来の風味や香りをしっかり感じられるのが特徴。国産よりも挽きが荒く灰分が多いことからミネラルが豊富で、イギリス菓子特有のさっくり、ほろほろ食感が楽しめます。ウェールズ産マーメレードとクロテッドクリームとの相性が抜群です。

中段には、ミックスサンドウィッチ、ミートパイ、キッシュなどのセイボリー、上段にはイギリスの伝統的なスイーツが揃います。ベリーや焼きメレンゲ、ホイップクリームを合わせた“イートン・メス”は、夏らしくグラスに入れて涼しげに。そして、在位70周年を祝し考案したサクランボ色が目を引く帽子型のケーキ「ザ・クイーンズ・コレクション ～女王陛下のお気に入り～」。

ビクトリア・スポンジケーキをベースに、ベリーのジャムとバタークリームを中に閉じ込め、苺のチョコレートでグラサージュ(コーティング)した、シェフパティシエール自慢の逸品。また、この期間は英国王室御用達「ダーヴィルス・オブ・ウィンザー」の紅茶をご用意しております。

イギリス君主として歴代初めてのプラチナ・ジュビリーを盛大にお祝いしながら、食を通してイギリス文化に触れる。まるで天空庭園のような地上100mからのアーバンビューとともに、優雅なアフタヌーンティー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。

■プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティー

・期間 2022年6月1日(水)から9月30日(金)まで

・提供時間 11:30~17:30の2時間制

※営業時間 10:00~23:30

(ラストオーダー 料理 22:30 飲み物 23:00)

・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、紅茶、ハーブティーやフレーバーティーより1時間30分お好きだけお召し上がりいただけます。



上段

- └ イートン・メス
- └ プディング
- └ ザ・クイーンズ・コレクション
~女王陛下のお気に入り~



中段

- └ ミックスサンドウィッチ
- └ イングリッシュ・ミートパイ
- └ サーモンのキッシュ



下段

- └ イギリス産小麦のスコーン
- └ クロテッドクリーム
- └ ウェルシュレディのマーマレード

■英国王室御用達「ダーヴィルス・オブ・ウィンザー」

プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティーの開催にあわせてご用意したのは、インドのアッサム、スリランカのセイロン、ケニアの高品質茶葉を使用したイギリスの伝統的なブレンドティー“イングリッシュ・ブлекファスト”と、ベルガモットが香る人気のフレーバーティー“アールグレイ”の2種類。イギリスを代表する老舗ティーブランドの味わいをお楽しみください。



ラウンジ サウスコートについて

地上100m、20階に位置する「ラウンジ サウスコート」からは、代々木公園や西新宿のビル群が望めます。シェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)が手掛ける季節感あふれる華やかなデザートや、ユニークな三段スタイルのアフタヌーンティーなど、こだわりの紅茶やコーヒーをご用意しています。

明るい日差しの中、過ごすティータイムは気分も晴れやかに。一人で過ごす優雅なひとときに、また、ご友人やパートナーとの楽しい語らいの場としてお過ごしいただけます。



※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. 03-5354-2172(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

※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。