

果実のように甘いセロリや、旬のメロンなどで表現する“新緑”のデザート4品！

地上100mから望む 移り行く景色とともに味わうフルコース

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4月1日(金)から6月30日(木)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、サザンタワーダイニングでは、2022年4月1日(金)から6月30日(木)までのランチ・ディナータイムに、草木が芽吹く緑の美しい“新緑”をテーマにしたデザート4品で構成された「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 ～シェフパティシエールが演出する新緑のフルコース～

当ホテルの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)で構成された新たなデザートコースは、芽吹いた草木や若葉など“新緑”がテーマの4品。「葉桜」から「若葉」、「新緑」へと一皿ごとに移ろいゆく豊かな春を表現したデザートは、コースの最後まで飽きさせません。

「人の心を動かすデザートを作りたい」という鎌内の想いを込めたコースの始まりは、葉桜の周りを蝶が舞うイメージから生まれた「抹茶のクレームキュイ」。プリンのような滑らかなくちどけに、上品な抹茶の香りが春を想わせます。次にご用意するのは、東京都内のセロリ生産者の想いから生まれた一品。セロリの葉で「若葉」を表現し、セロリと青リンゴのさわやかなジュレを、柚子の風味が広がる甘酸っぱいチョコレートムースに閉じ込みました。ムースに添えた梅のソルベと果実のように甘いセロリのコンポートが、おいしい“調和”を生み出します。そしてメインデザートには、淡いグリーンのみもとを使用した「新緑」。籠型のパイとフレッシュメロンのソースを絡めながら、サクサクした食感とともにさまざまな味わいが口の中に広がります。

これからの時季、地上100mのサザンタワーダイニングから新宿御苑を見下ろすと、木々が新緑へと移りかわるさまがお楽しみいただけるのもサザンタワーならではの醍醐味。ランチ・ディナーと時間を問わず味わえるコースとともに、五感を満たす東京の春をご堪能ください。

※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で楽しむデザートコース
～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
 - ・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。



◀ **アミューズ（始まりのデザート）**
葉桜 ～抹茶のクレームキュイ～

抹茶のクリームを焼き上げ、桜の花を飾った一品。蝶が葉桜の周りを舞う様子をイメージ。



◀ **アヴァン デセール（メイン前のデザート）**
若葉 ～柚子ショコラのムース セロリの香り 梅のソルベとともに～

栄養満点のセロリを使用し、春の息吹を想わせる緑の美しさを表現。青りんごと一緒にジュレにし、甘酸っぱい柚子ショコラのムースで閉じ込めた新鮮な味わい。セロリの茎はコンポートに、葉はチュイールに仕上げ、様々なテイストを楽しめます。



◀ **グラン デセール（メインデザート）**
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～

爽やかな新緑と差し込む太陽の光がテーマ。フレッシュメロンを丸くり抜き、さっぱりしたミントのソルベと合わせることで、甘くみずみずしいメロンが引き立つ、メインにふさわしい贅沢なデザートです。



◀ **プティフール（食後の小菓子）**
マドレーヌ、ショコラのタルト、最中のフロランタン

コースの締めくりは、ひとくちサイズの小菓子。植物の種に見立てたマドレーヌ、植木鉢から芽が出たかわいらしいショコラのタルト、見事に咲いた花をイメージした最中のフロランタンと、開花までの木々の成長をイメージした3種類で表現。

※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)

【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。