

植物性たんぱくのお肉“グリーンミート”サザンタワーに初登場！  
東京産の春キャベツやハーモニー人参など、春野菜が盛りだくさん  
野菜ソムリエの資格を持つ料理長が考案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」第三弾

2022年3月1日(火)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、サザンタワーダイニングでは、2022年3月1日(火)から5月31日(火)までのランチとディナータイムに、東京野菜が主役の「ベジフルコース」の内容を春野菜に一新し、提供いたします。



東京野菜が主役の「ベジフルコース」



メインディッシュではお好みの野菜を1種お選びいただけます

“心と身体のしあわせ”をテーマに2021年8月31日より販売を開始した「ベジフルコース」。東京産野菜の魅力に惚れ込み、野菜だけのコースを手掛け、提供以来ご利用になられたお客様にご好評いただいております。

その中で、「お肉も味わえたら嬉しい」とのお声も多くあり、ご要望に合う食材を探し求め巡り合ったのが、新たにフードテクノロジーを用いて作られた植物肉“Green Meat™(グリーンミート)”。新しい食材と、ひと冬越えてたっぷり栄養を蓄えた野菜がテーブルを華やかに彩ります。

始まりの一皿は3月から6月までの短期間しか味わえない“そら豆のひとロスマージー”。前菜は複数の調理法で仕上げた緑、黄、赤のカラフルトマトと豆腐のサラダ、花畑をイメージした色鮮やかな一品です。温前菜には、グリルすることで一層甘みが増す、みずみずしく柔らかい葉が特徴の春キャベツを、植物肉“グリーンミート”のポロネーゼソースとともに楽しみください。メインディッシュでは当日ご用意している新鮮な野菜の中からお好みを1種お選びいただけます。中でもオススメは、生でも食することができる“ハーモニー人参”。収穫までの日数は通常の人参と同様ながら、小さなサイズにしか育ちません。発芽率が低く栽培する生産者も少ない貴重な野菜で、春から夏にかけて食べ頃を迎えます。コースを締めくくるデザートは、サトウダイコンが原材料の砂糖“てんさい糖”、ココナッツオイル、豆腐や豆乳、カカオパウダーなど動物性食品不使用のガトーショコラ。しっとりとした口どけで濃厚な味わいに仕上げ、心地よい酸味の東京都八王子産のパッションフルーツソースを添えてご用意いたします。

またサザンタワーダイニングでは、東京産野菜も販売しており、ご自宅でもお楽しみいただけるようにシェフのオススメレシピも添えています。地上100mからの眺望とともに、グレードアップした「ベジフルコース」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](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。

## ■ 東京野菜が主役の「ベジフルコース」概要

- ・期間:2022年3月1日(火)から5月31日(火)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「レストラン」
- ・料金:1名様 ¥4,700

※このコースは通年提供いたします。6月からの夏野菜“ベジフルコース”もご期待ください。

### ・メニュー

アミューズ: そら豆のひとロスムージー

前菜: カラフルトマトのデクリネゾンと豆腐のサラダ 花畑仕立て

温前菜: 春キャベツのグリルグリーンミートのスパイシーポロネーゼソース

メインデッシュ: お好みの野菜を1種お選びいただけます。野菜のおいしさを最大限に引き出す調理法で  
ご用意いたします。

デザート: ガトーショコラ 東京都八王子産パッションフルーツのソースとともに  
コーヒー、紅茶またはハーブティー



アミューズと  
野菜のパン



前菜



温前菜



メインデッシュ



デザート

### ■「ベジフルコース」に使用する東京産食材と生産地のご紹介

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」、  
八王子市「河井農園」、清瀬市「横山園芸」、三鷹市「天神山須藤園」、三鷹市「田辺農園」、  
清瀬市「並木農園」、日野市「Neighbor's Farm」



### ■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/>



### ■料理長 石川 篤志(いしかわあつし)の想い

私は、数年前より東京産野菜の品質の高さと生産者の探求心に魅力を感じ、いつか東京  
産の野菜だけでコース料理を提供したいと考えていました。その上で自分自身の知識を深  
めるべく、2021年8月に野菜ソムリエの資格を取得しました。

この「ベジフルコース」は心と身体の「しあわせ」をテーマに、昨年8月31日より販売を開始  
し、多くのお客さまにお楽しみいただいています。その中で、「お肉が食べたかった」という  
お言葉もあり、このテーマに合致する新たな食材を探し始めたところ、出会ったのが大豆や  
エンドウの植物性たんぱくを原料とした植物肉「Green Meat™」です。野菜のポテンシャルを  
引き出し、どのように提供するか熟考した時、ポロネーゼソースにたどり着きました。さらに  
デザートでは秋、冬ともにシャーベットを提供しておりましたが、「デザートまで満足したい」  
との声も受け、今回は濃厚なガトーショコラをご用意することで、リクエストを反映させた  
コースに仕上げました。

今後も皆様にご満足いただけるよう、研究を重ね、新しい料理を提供してまいります。

※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)

### 【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。

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。