

マンゴー、桃、パイナップル、奇跡の果実“カラマンシー”や
東京産パッションフルーツまで！旬のフルーツのデザートが夏を演出！
シェフパティシエールがお届けするコースで、地上100mからの絶景とともに涼を感じる

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7月1日(金)から8月31日(水)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、サザンタワーダイニングでは、2022年7月1日(金)から8月31日(水)までのランチ・ディナータイムに、夏のフルーツをテーマにデザート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
～デザートで夏を満喫！旬のフルーツが皿を彩るフルコース～

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、アシェット デセール(皿盛りデザート)4品で構成されたデザートコース。今夏は、暑い季節にぴったりの甘味と酸味が絶妙なラインアップです。

始まりの一皿はビタミンCが豊富で“奇跡の果実”とも言われているカラマンシーの甘酸っぱいジュレに、ジューシーなパイナップルのコンポートを合わせた涼を運ぶ爽やかな一品。2品目は夏でもさらっと食べられるチョコレートのムースと甘くとろけるマンゴーのパルフェグラッセ(なめらかな舌触りのよい冷菓)。種のパリパリとした食感が特徴的な東京都八王子産パッションフルーツのソースでいただくトロピカルな味わいです。メインのデザートは、盛り付けられた食材を組み合わせることでチーズケーキのような仕上がりに。濃厚なウェールズ産チーズのアイスクリーム、バターが香るザクザク食感のクランブルに、7月から8月がベストシーズンとなる桃のコンポートとフレッシュベリーで彩りも豊か。まずはそれぞれをそのまま味わい、次にご自身の好きな組み合わせで楽しめば、ひとつのお皿で新しい味と出会える満足度の高い逸品です。そして食後にはひとくちサイズの小菓子3種類がコースを締めくくります。お飲み物はこだわりの紅茶やフレイバーティー、コーヒーなどからお好きな2杯と一緒に楽しみください。

このデザートコースをご提供するサザンタワーダイニング「レストラン」は地上100mに位置し、開けた景色は都心を見渡すことができます。落ち着いた雰囲気店内でゆったりと過ごしなが、涼を感じるさわやかなデザートを心ゆくまでご堪能ください。

※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 ～デザートで夏を満喫！旬のフルーツが皿を彩るフルコース～

- ・期間 2022年7月1日(金)から8月31日(水)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。

コース内容

- アミューズ (始まりのデザート)
パイナップルのコンポートとカラマンシーのジュレ
- アヴァン デセール (メイン前のデザート)
マンゴーのパルフェグラッセとムースショコラ
東京都八王子産パッションフルーツのソース
- グラン デセール (メインデザート)
ウェールズ産チーズのグラス 桃のコンポートとともに
- プティフル (食後の小菓子)
トロピカルフルーツのパート・ド・フリユイ、ショコラ、マドレーヌ



サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース
～デザートで夏を満喫！旬のフルーツが皿を彩るフルコース～

サザンタワーダイニング

地上100m、20階に位置する「サザンタワーダイニング」は、お客様の利用シーンごとに使い分けができる「バル」と「レストラン」の2つのゾーンで構成されるレストラン。東・南・西と三方向が望めるパノラミックビュー、オープンキッチンの活気、料理、サービスなどすべてが見える開放感が魅力です。

ランチタイムは明るい日差しが降り注ぎ、新宿御苑や代々木公園など自然豊かな景色、ディナータイムにはきらびやかに輝く東京の夜景が一望でき、時間により異なる雰囲気がお客様の大切なひとときを演出します。



バル ランチタイム



レストラン ランチタイム



レストラン ディナータイム

※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)

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。