

テーマは地産地消・フードロス 2022年社内料理コンテスト優秀賞が期間限定で仲間入り！
バターナッツカボチャ、旬のカブを使用した前菜や茄子のデザートなど個性豊かな料理が登場

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がお届けする「冬のディナーコース」
2022年12月1日(木)から2023年2月28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:宮越 真理子)内サザンタワーダイニングでは、2022年12月1日(木)から2023年2月28日(火)までのディナータイムに、全社員投票型の社内料理コンテストで優秀賞に輝いた前菜、デザートをはじめとする料理も楽しめる「冬のディナーコース」をご用意いたします。



2022年社内料理コンテスト優秀賞受賞メニュー

サザンタワーダイニングで提供しているディナーコースは全部で5種類。東京産野菜や熊本県産あか牛、宮城県女川産の魚介類をはじめとする旬の食材を使った彩り鮮やかなフレンチテイストのコース料理が特徴です。今回ご用意する「冬のディナーコース」より、料理長 石川 篤志(いしかわ あつし)渾身のフルコース「ムニョド・シェフ」と地産地消にこだわり、野菜ソムリエとしての知識を活かした「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」にて、若手・中堅のエースが創作した前菜やデザートを提供いたします。

当ホテル開催三回目となる社内料理コンテストは、調理部門の若手・中堅社員を対象として本年9月に実施しました。日々働きながらたくさんのアイデアを形にすることで、自身のレベルやモチベーションの向上を目的としています。受賞したメニューには、近年日本でも人気が高まる“バターナッツカボチャ”を使った前菜、廃棄されやすいカブの茎や葉などを余すところなく使った前菜、そして茄子を使ったデザートなど、約100名の社員による試食と投票から選ばれた逸品です。

料理長が目指す「おいしい料理」、「心と身体のしあわせ」と、その意思を継ぐ若手・中堅のパワーが融合した冬のディナーコースをぜひお楽しみください。

※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。

2022年社内料理コンテスト優秀賞メニューの紹介

受賞者:坂本 康介(さかもとこうすけ)

■バターナツカボチャのカネロニ リンゴのモスタルダ パルメザンチーズの香り

マスカルポーネチーズを練り込むことで、甘くまろやかに仕上げたバターナツカボチャのピューレ。マスタードで辛味のアクセントを加えたリンゴのモスタルダ。パルメザンチーズの風味豊かなクランブル。シンプルな盛り付けで控えめな見た目のなかに、食材のマリアージュと美しさを表現しました。さらにマスカルポーネチーズを豆乳ヨーグルトに変更することでヴィーガンメニューとして応用する事もできます。



受賞者:羽柴 和貴(はしばかずき)

■3種のカブのシャルロット 東京都三鷹産黄柚子とともに

寒い季節に旬を迎えるカブを様々な方法で調理することで、お客様に色々な楽しみ方をしていただけるように考案しました。柚子の果汁と皮を加えることで、味わいだけでなく香りが立ち、中央にはカブをシャルロット(帽子)の形に飾り付けて、見た目も華やかに仕上げた一皿です。メインの食材となるカブは、茎と葉の部分まで余すところなく使用しています。フードロスの削減に努め、今回の料理に使用しているカブ、柚子ともに東京産を使用し、地産地消も含めて、SDGsの目標12に貢献するメニューです。



受賞者:星 菜々美(ほしななみ)

■茄子のジュレ カカオのソルベとともに

シェフパティシエールの「難しい食材ほど燃える」という言葉に感銘を受け、「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」の最後を飾るアシェットデザート(皿盛りデザート)を考案することに決めました。メインとする野菜にはデザートとしてはあまり思い浮かばない茄子を選定。茄子のジュレとカカオのミルクアイスを組み合わせた案が浮かび、茄子の皮からアントシアニンを抽出、レモン果汁を加え、ジュレを色鮮やかな紫色に仕立てました。カカオ豆は煮だした後に乾燥させ、栄養素が高いスーパーフードのカカオニブとして使用することで、フードロス削減だけでなく、カカオの風味を強く打ち出した後味の良いスッキリとした、食後にさわやかな余韻が残るデザートです。



社内料理コンテスト優秀賞メニューが楽しめるディナーコース概要

■ Menu de Chef ～ムニョド・シェフ～ 1名様 ¥13,000

- ・場所: 20階 サザンタワーダイニング「レストラン」
 - ・時間: 17:30～22:00(ラストオーダー 21:00)
 - ・期間: 2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)
- ※2022年12月22日(木)～25日(日)の期間は販売休止となります。
※ご予約制でのご用意となりますので、ご利用日前日の17:00までにご予約をお願いいたします。



【アミューズ】 ウェールズ産チェダーチーズのひとくちキッシュ

【冷前菜】 3種のカブのシャルロット 東京都三鷹産黄柚子とともに * 優秀作品

【温前菜】 バターナツカボチャのカネロニ リンゴのモスタルダ パルメザンチーズの香り * 優秀作品

【魚料理】 宮城県女川産帆立貝のグリル ブイヤベース仕立て ルイユソースを添えて

【肉料理】 熊本県産あか牛のグリル 東京産旬野菜と奥多摩産わさびを添えて

【デザート】 ヌガーグラッセ 季節の苺とともに

コーヒー、紅茶 または ハーブティー ～ひと口菓子とともに～



3種のカブのシャルロット 東京都三鷹産黄柚子とともに



バターナツカボチャのカネロニ リンゴのモスタルダ
パルメザンチーズの香り

※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。

※仕入れ状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更とな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)

■「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」1名様 ¥6,000

- ・場所: 20階 サザンタワーダイニング「レストラン」
 - ・時間: 17:30～22:00(ラストオーダー 21:00)
 - ・期間: 2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)
- ※2022年12月22日(木)～25日(日)の期間は販売休止となります。



ディナー「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」



3種のカブのシャルロット
東京都三鷹産黄柚子とともに



茄子のジュレ カカオのソルベとともに

【アミューズ】カラフル野菜の冷製バーニャカウダ

【前菜】ビーツのプレッセとトマトのサラダ

【前菜】3種のカブのシャルロット 東京都三鷹産黄柚子とともに * 優秀作品

【メインデッシュ】料理長が厳選する冬野菜のメインプレート～野菜のおいしさを最大限に引き出す調理法で～

【デザート】茄子のジュレ カカオのソルベとともに * 優秀作品

コーヒー、紅茶またはハーブティー

■「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」、
三鷹市「天神山須藤園」、三鷹市「田辺農園」、日野市「Neighbor's Farm」、
清瀬市「なみき農園」、清瀬市「横山園芸」

※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。

※仕入れ状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更とな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。

サザンタワーダイニングについて

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が。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。サザンタワーダイニングから見渡す絶景とともに楽しみください。



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

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。