

報道関係各位

2024年11月20日

若手・中堅社員のアイデアを期間限定、冬メニューで商品化！
訪日外国人のニーズを捉えた料理や思わず写真に撮りたくなるデザートなど、全3品が登場
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
「冬に味わう“コンテストメニュー”」

「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、第5回社内料理コンテストで選ばれた料理を2024年12月1日（日）から2025年2月28日（金）までの期間限定で提供。また、パストリー部門で選ばれたデザートは、「ラウンジ サウスコート」にて2024年12月26日（木）から2025年4月30日（水）まで提供いたします。

【WEB ページ】



▲料理部門 左：「宮城県女川町で採れた海の幸のペスカトーレ」
右：「生ハムとモッツアレラチーズのパニーニ」



▲パストリー部門「大福うさぎと苺のパフェ」

この社内料理コンテストは調理課スタッフが自由な発想でテーマに沿った料理を提案し知識や技術を向上させるとともに、ホテルの新たな魅力づくりを目的に2020年に開始してから、本年度で第5回目の開催となりました。

今回のコンテストでは調理従事者を対象とし、訪日外国人のニーズを捉えた料理や思わず写真に撮りたくなるメニューであることを念頭に、料理部門では「ブレッドを使った料理」または「パスタやグループでシェアできる大皿料理」、パストリー部門では「苺を使ったデザート」を募集。総応募数16作品（17名）の内、一次審査（書類選考）を経た9作品が二次審査の試作へすすみました。二次審査では約100名のホテルスタッフが試食し、オンライン投票でテーマごとに選出された最優秀3作品を各店舗にてお楽しみいただけます。



▲左から 料理長 石川篤志、ブレッド部門受賞 関井雄大、大皿料理部門 多田直希、パストリー部門 佐藤柚羽、総支配人 宮越真理子

調理部門 2 作品 概要

- 期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）
- 提供店舗：サザンタワーダイニング（20階）
- 営業時間：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）

●メニュー・料金

【バーガーやサンドウィッチなどブレッドを使った料理】部門 優秀賞（第一位）

「生ハムとモッツアレチーズのパニーニ」 ¥2,562（3,100）

家族や友人と食事を楽しむ文化があるイタリアの料理が好きで、シンプルな調理法で素材本来の旨みを引き立たせる、誰でも知っているブレッド料理を作りました。試食コメントでは「間違いのないおいしさ」という味わいに対する評価が多く、商品化しやすいバランスの良い一品になっています。



ブレッド部門優秀賞

調理課 関井 雄大（せきい たけひろ）

【パスタやグループでシェアできる大皿料理】部門 優秀賞（第一位）

「宮城県女川町で採れた海の幸のペスカトーレ」 ¥2,562（3,100）

ホテルの USP（ユニークセリングポイント / 推しの食材）でもある宮城県女川町の魚介類を使用してシーフードのおいしさを伝えたいと思いました。国内外問わずお客様が抵抗感なく美味しくお楽しみいただけ、シェアできるパスタを選びトマトと魚介の旨みたっぷりのペスカトーレで応募をしました。試食コメントではゴロゴロとしたダイナミックなシーフードの食感と「おいしい」という味わいに対する評価が多かった作品です。



パスタ・大皿料理部門優秀賞

調理課 多田 直希（ただ なおき）

パストリー部門 デザート概要

- 期間：2024年12月26日（金）～2025年4月30日（水）
- 提供店舗：ラウンジ サウスコート（20階）
- 営業時間：月～木曜日 12：00～20：00（ラストオーダー 19：00）
金曜日 12：00～21：00（ラストオーダー 20：00）
土曜日 10：00～20：00（ラストオーダー 19：00）
日・祝日 10：00～19：00（ラストオーダー 18：00）

●メニュー・料金

パストリー【苺を使ったデザート】部門 優秀賞（第一位）

「大福うさぎと苺のパフェ」 ¥2,810（3,400）

さまざまな角度から写真が撮れる見た目と海外のお客様にも食べたいと思っていただけ、一皿で異なる味わいと食感が楽しめる和と洋のコラボレーションデザート。苺のパフェは、下段にあんずソースと和三盆サブレ、抹茶クリームで和テイストに、上段には甘酸っぱい苺とサクサクのパイとカスタードクリームの洋テイストで仕上げました。パフェの横で一休みする「大福うさぎ」はいちご大福をイメージ。苺のジュレがアクセントの餡をもちもちとした求肥で優しく包みました。試食コメントでは、「大福うさぎがかわいい」「パフェの味わいが絶妙」などの見た目と味わいの評価高い作品です。



調理課 佐藤 柚羽（さとう ゆずは）

*（ ）内はサービス料と消費税が含まれたお支払い金額です。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、提供方法などを変更する場合がございます。

お客様からのお問い合わせ先：03-5354-2172（ホテル予約 / 受付時間 9:00～18:00）

<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 須永 TEL：03-5354-2162 MAIL：pr@southerntower.co.jp

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーについて

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。

客室：375室、レストラン・ラウンジ：3、宴会場・会議室：2 / 個室：2

【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/>

