

宮城県女川町とホテルが“食”でつながる絆！

ホヤ、帆立、牡蠣、ムール貝など、新鮮で旨みたっぷりの魚介類を余すことなく使った料理の数々

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

「女川・海の恵み料理フェア」

2024年8月1日（木）から9月30日（月）までの期間限定

「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、20階「サザンタワーダイニング」では、2016年から“食”を通して交流を深めている宮城県女川町の海の幸を存分に味わう「女川・海の恵み料理フェア」を2024年8月1日（木）から9月30日（月）まで開催いたします。

https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/st_dining/onagawa_fair/



小田急ホテルセンチュリーサザンタワーと宮城県女川町とは、東日本大震災で甚大な被害を受けた宮城県女川町の復興途上の2016年より地域活性化に少しでも貢献できればという想いから、料理とサービスを通しホテルのスタッフと女川町商工会や地域の皆様と絆を深めてまいりました。

今回の「女川・海の恵み料理フェア」では、リアス式海岸で育まれた女川町の特産品でもあるホヤや帆立、牡蠣、ムール貝などをはじめとする宮城県女川町の魚介を余すことなく使用したフレンチテイストの料理をご用意。魚を気軽に食べていただきたいという料理長の石川 篤志（いしかわ あつし）が、このフェアのためにホテルとしては珍しい“海の幸”だけで構成したコース料理を提供します。コース料理でご用意するメインディッシュはア・ラ・カルトでもお楽しみいただけます。



▲前菜：女川 海の宝石パフェ



▲温前菜：帆立貝の鉄板焼き イクラのクリームソース

「女川・海の恵みコース」の**冷前菜**では、女川町のシンボル「シーパルピア女川」で営む、“お魚いちば おかせい”で観光客や地元民に絶大な人気を誇る新鮮な魚介を使った“女川丼”をオマージュした「**女川 海の宝石パフェ**」をご用意。お米の形をしたリゾニパスタをグラスの底に入れ、花束のように飾った新鮮な白身魚やムール貝を、爽やかなポン酢ジュレとカラフルな東京産のピーツのムースと一緒に楽しみいただきます。

冷前菜に続き、**温前菜**にはワインがすすむ女川特産のふくらとした「**帆立貝の鉄板焼き イクラのクリームソース**」。帆立の養殖も盛んな女川の帆立は、貝柱も大きく肉厚でプリプリ食感と甘みがあるのが特徴。また帆立のおいしさを丸ごと感じていただけるよう、一番甘みがあるといわれる帆立の貝ひもからとった出汁にクリームを加えた、帆立の旨みが凝縮された濃厚なソースでお召し上がりいただきます。



▲メインディッシュ：明日への希望“ブイヤベース”



▲デザート：宮城の海の塩のミルクのジェラート

そして**メインディッシュ**には、女川漁港で獲れたホヤ、帆立、牡蠣、ムール貝、白身魚、タコなど、魚介の旨みたっぷりの「**明日への希望 ブイヤベース**」をご用意。

昨今報道などで日本近海の海洋環境の変化が取り沙汰されていますが、全国でもトップクラスのサンマの水揚げ高を誇る女川町でも魚種が変化し、定置網に大量の「イワシ」が獲れるのだそう。多く獲れ過ぎてしまったり、規格外で出荷できなかったりなどの理由により「未利用魚」となることも多いイワシのほとんどは、つみれなどに加工したり、乾燥させて粉末にし野菜の肥料や養殖魚の餌など、二次利用しています。

この「ブイヤベース」のおいしさの決め手は、その未利用魚・イワシと東京産の香味野菜が溶け合った、魚介の旨みたっぷりの濃厚なスープ。卵とにんにくで作ったレイユソースをいれるとさらに味わい深くおいしさも増します。

フィナーレを飾る**デザート**には「**宮城の海の塩のミルクのジェラート**」。万石浦（まんごくうら）の海水を平釜で2日間煮詰めた手作りの塩「伊達の旨塩」をアクセントに加えた甘みと塩味のバランスが絶妙なミルクのジェラート。女川町のコバルトブルーの青空をイメージして作ったこのジェラートに、一緒に添えた東京都三鷹市の森屋農園から届いた鮮やかな青色のハーブティー「バタフライピー」を垂らすと、思いがけない驚きが隠されています。

宮城県女川町の豊かな海から料理を通してつながる絆。女川の魚介のおいしさをぜひコース料理やア・ラ・カルトでお楽しみください。小田急ホテルセンチュリーサザンタワーは女川町の更なる地域活性化の一助になる活動を引き続き行いながら、さらなる絆を深めてまいります。

「女川・海の恵み料理フェア」概要

- 提供場所：20階「サザンタワーダイニング」
- 提供期間：2024年8月1日（木）～9月30日（月）
- 提供時間：
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：

「女川・海の恵み」コース ¥6,477(7,800)

- 〔冷前菜〕女川 海の宝石パフェ
- 〔温前菜〕帆立貝の鉄板焼き イクラのクリームソース
- 〔メインディッシュ〕明日への希望“ブイヤベース”
- 〔デザート〕宮城の海の塩のミルクジェラート バタフライピーのシロップを添えて

*肉料理も楽しみたい方には追加 ¥2,000 (2,400) で、メインディッシュの後にホテル特製「厚切りローストビーフ」をご用意します。



▲女川・海の恵みコース



▲オプション：厚切りローストビーフ

コースでご用意するメインディッシュと、味わいをかえた帆立貝の鉄板焼きはア・ラ・カルトでもお楽しみいただけます。

- ・宮城県産帆立貝の鉄板焼き バターナツパンキン ¥2,562(3,100)
- ・明日への希望“ブイヤベース” ¥3,058(3,700)

お客様からのお問い合わせ：03-5354-2172（ホテル予約 / 9:00～18:00）
ご予約はオンラインにて承ります。

https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/st_dining/onagawa_fair/



▲宮城県産帆立貝の鉄板焼き バターナツパンキン

*（ ）内の料金は、サービス料・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。

*諸般の事情によりホテルの営業時間や料理内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテル公式サイトをご確認ください。

「サザンタワーダイニング」について

2024年6月にオールデイダイニングとして生まれ変わった「サザンタワーダイニング」では、ライブ感あふれるオープンキッチンから作り出される料理は、フレンチテイストのコース料理から、ドリンクとの相性抜群の豊富なア・ラ・カルトまで、東京野菜をはじめとする料理長こだわりの数々がお楽しみいただけます。

店内からは東・西・南の三方向を臨み、どの席からも東京の景色が眼下に広がります。カジュアルにも記念日などのお祝いにも利用しやすい自由度の高いレストランです。



小田急ホテルセンチュリーサザンタワーと宮城県女川町との絆の始まりは、以下URLよりご覧ください。

<https://www.southerntower.co.jp/sdgs/>

宮城県女川町について

宮城県の東端、牡鹿半島の基部に位置し、水産業を基幹産業とする人口約 6,000 人、三陸復興国立公園地域に指定されている港町。北上山地と太平洋が交わるリアス式海岸は天然の良港を形成し、カキ（牡蠣）やホタテガイ（帆立貝）、ギンザケ（銀鮭）などの養殖漁業が盛んで、金華山沖漁場が近いことから、地方卸売市場には暖流・寒流の豊富な魚種が数多く扱われる。中でもサンマの水揚げ量は全国でも有数である。

東日本大震災にて甚大な被害を受けながらも町民・行政・議会・産業界が一体となり、四輪駆動で復興まちづくりを推進してきました。今後も公民連携によるまちづくりを積極的に推進し、町民の豊かな暮らしとともに、多くの方々に選ばれ全国から注目される持続可能なまちを目指しています。

<https://www.town.onagawa.miyagi.jp/>



シーパルピア女川

女川駅から海に向かって真っすぐ続く女川町のシンボル。レンガ道のプロムナードには、女川町の味を堪能できる飲食店や小売店などが出店しています。

町民の憩いの場でありながら、来町者や観光客が歩きながら楽しむことができる施設です。港町女川ならではの新鮮な魚介類や水産加工品が楽しめる地元市場ハマテラスも併設。週末にはイベントなども開催しています。

<http://onagawa-mirai.jp/>

出典：女川町商工会



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。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/>

