

報道関係各位

2024年2月15日

## 初の東京産「東京天神山オリーブオイル」とともに味わう、オリーブリーフのパンケーキや 春キャベツ、新玉ねぎなど、みずみずしい春野菜が大集合！

### 野菜ソムリエのシェフが厳選！東京産の野菜がメインのコース料理が登場

#### 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“春”」

「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、2024年3月1日（金）から5月31日（金）のランチ・ディナータイムに「東京野菜が主役のベジフルコース“春”」をご用意いたします。

【Web ページ】 [https://www.southerntower.co.jp/restaurant\\_lounge/st\\_dining/restaurant\\_dinner](https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/st_dining/restaurant_dinner)



▲春の息吹を感じる野菜だけの料理の共演 ディナーイメージ



▲東京で育ったオリーブを収穫後すぐ絞った東京天神山オリーブオイルと一緒に楽しむ、始まりの一皿「オリーブリーフのパンケーキ」

この「東京野菜が主役のベジフルコース」は、季節ごとに主役となる東京野菜をラインアップして作り上げた野菜だけのフルコース。料理長 石川 篤志自らが都内の農園に足を運び、生産者との対話や作業のお手伝いを通じて築き上げた絆と信頼が詰まった料理をお楽しみいただけます。

今春の注目は、「東京天神山オリーブオイル」とともに味わう、始まりの一皿“オリーブリーフのパンケーキ”。東京都三鷹市で300年以上続く農家「天神山須藤園」の園主・須藤 金一氏が育てたオリーブの実を丁寧に収穫し、24時間以内に搾油した東京天神山オリーブオイルは風味豊かでまろやかなコクとすっきりした味わいに仕上がりと、オリーブリーフのパウダーを入れて焼き上げたパンケーキとの相性も抜群です。

そのほか、彩り鮮やかな春野菜のサラダや野菜ソムリエ資格を持つ料理長が厳選したその時期ならではの野菜のおいしさを最大限に引き出す調理法で提供するメインディッシュ、セロリのシャーベットなど、旬の東京野菜のおいしさが詰まった料理一品一品をぜひ堪能ください。

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

## 「東京野菜が主役のベジフルコース」概要

**提供場所：**サザンタワーダイニング レストラン

**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：**

【ランチ】 ¥4,700

始まりの一皿：オリーブリーフのパンケーキ

前菜：春野菜のモザイクサラダ

スープ：旬野菜のスープ

メインディッシュ：料理長が厳選する春野菜のメインプレート

デザート：セロリのシャーベット

コーヒー、紅茶またはハーブティー



▲ランチには旬野菜のスープをご用意

【ディナー】 ¥6,000

始まりの一皿：オリーブリーフのパンケーキ

前菜：春野菜のモザイクサラダ

温前菜：新玉ねぎのフリット

メインディッシュ：料理長が厳選する春野菜のメインプレート

デザート：セロリのシャーベット

コーヒー、紅茶またはハーブティー



▲春は新玉ねぎがおいしい季節。  
ディナーでは、甘みがさらに増すフリットにしてご用意

[https://www.southerntower.co.jp/restaurant\\_lounge/st\\_dining/restaurant\\_lunch/](https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/st_dining/restaurant_lunch/)

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

\*料金には、サービス料・消費税が含まれております。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[ホテル公式ウェブサイト](#)をご確認ください。

**(参考) 小田急ホテルセンチュリーサザンタワーの“地産地消”や食材へのこだわりなど、東京野菜が主役のベジフルコースが完成するまでのストーリーは以下 URL よりご覧いただけます。**

<https://prtimes.jp/story/detail/dBLQ4eIWPVx>

本ストーリーでは、初の東京産オリーブオイルの生産にチャレンジした東京都三鷹市「天神山須藤園」の園主 須藤 金一氏にもインタビューしています。

この春の東京野菜が主役のベジフルコースの始まりの一皿に登場する「オリーブリーフのパンケーキ」。パンケーキ生地練りこんだオリーブリーフパウダーも須藤さんが愛情を超えて育てた食材です。



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

## 東京野菜が主役のベジフルコースのディナー付き宿泊プラン

**宿泊プラン名：**「地元応援！夕食は東京野菜が主役のベジフルコース（夕・朝食付き）」

**期間：**2024年3月31日（日）まで

**料金・部屋タイプ：**

| 部屋タイプ                 | 料金       |          |          |
|-----------------------|----------|----------|----------|
|                       | 1室1名利用   | 1室2名利用   | 1室3名利用   |
| コンフォートダブルルーム（19㎡）     | ¥35,880～ | ¥47,360～ | —        |
| サザンタワーキング・ツインルーム（26㎡） | ¥39,510～ | ¥51,190～ | —        |
| シーニックキング・ツインルーム（31㎡）  | ¥44,350～ | ¥56,030～ | ¥67,410～ |
| パノラミックキング・ツインルーム（34㎡） | ¥50,400～ | ¥62,080～ | —        |

**ディナー：**20階 サザンタワーダイニングにて、「東京野菜が主役のベジフルコース」をお楽しみください。

**朝食：**20階 サザンタワーダイニングにて、洋食中心のブッフェスタイルの朝食をお楽しみいただけます。

\*料金には、夕・朝食、消費税、サービス料、所定の宿泊税が含まれています。当プランは1泊限定です。

\*1室3名様利用は、シーニックタイプのお部屋のみとなります。エキストラベッド（90cm）が1台入ります。

**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](#)にて承っております。



▲サザンタワーダイニングでディナー



▲朝食ブッフェで元気をチャージ



▲コンフォートダブルルームイメージ

## 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/>



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