

報道関係各位

2024 年 1 月 12 日

1 月 15 日は“いちごの日”。苺とチョコレートを組み合わせた
ストロベリーアフタヌーンティーやピスタチオと苺のタルトなど、旬の苺をさまざまな味わいで
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
サザンタワーで楽しむ「苺のスイーツ」

「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とラウンジ サウスコートでは、これからさらにおいしくなる苺やベリーを使用したデザートなどを 2024 年 2 月 29 日（木）までの冬メニュー、3 月 1 日（金）からの春のランチ・ティー・ディナータイムにご用意いたします。

【Web ページ】 https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/



▲3 月からの春メニュー
ラウンジ サウスコートのデザートラインアップ



▲苺づくしをご用意 ラウンジ サウスコート
ストロベリーアフタヌーンティー

【ラウンジ サウスコート】ティータイムにおすすめの苺スイーツ

ケーキの王道「苺のショートケーキ」をはじめとする苺やベリーのスイーツ、苺づくしのストロベリーアフタヌーンティーをご用意します。

場所：ラウンジ サウスコート

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）

料金：デザートのみ ¥1,200

デザートとドリンクのセット ¥2,000

デザート、アイスクリームとドリンクのセット ¥2,300



▲2 月までのデザートラインアップ
左：フルーツショートケーキ 中央：ベリーのチョコレートケーキ

<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

●2月29日（木）までのデザートラインアップ
フルーツショートケーキ（苺）、ベリーのチョコレートケーキ

●3月1日（金）からのデザートラインアップ
フルーツショートケーキ（苺）、ピスタチオと苺のタルト

https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/southcourt/menu/#dessert



▲3月からのデザートラインアップ
左下：ピスタチオと苺のタルト
右下：フルーツショートケーキ

【苺づくしのストロベリーアフタヌーンティー】

甘酸っぱい香りに包まれる至福のひととき。バレンタインにもおすすめのチョコレートを組み合わせたストロベリーアフタヌーンティー。

期間：2024年3月31日（日）まで

時間：平日 12:00～20:00 の2時間（最終予約受付 18:00）

土曜日 11:30～20:00 の2時間（最終予約受付 18:00）

日・祝日 11:30～19:00 の2時間（最終予約受付 17:00）

料金：お一人様 ¥5,000



▲ストロベリーアフタヌーンティー
（写真は2名分）

【サザンタワーダイニング】料理を食べ進めてもデザートは別腹。

カジュアルなランチプレートや記念日におすすめのディナーコースで楽しむ苺のデザート付きメニュー

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サザンタワーダイニング。

ご友人とのカジュアルなランチプレートやハレの日のディナーにもおすすめのコース料理で楽しめる「苺のデザート付き」メニューをご案内いたします。2月までの冬、3月からの春メニューでお楽しみください。

【バル】ダイニングバルプレート

おひとり様でも気軽にご利用いただいているバルのセットメニュー。サラダやスープ、メインディッシュ（肉料理と魚料理の盛り合わせ）など色々な料理をワンプレートで提供。

2月までのランチとディナーで“苺のプティデザート”付きにてご用意いたします。

場所：サザンタワーダイニング バル

期間：2024年2月29日（木）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）

料金：¥4,000

メニュー：メインディッシュ（真鯛のプランチャー焼き ズワイ蟹のトマトソースと牛肉のグリル わさびソース）、カラフル野菜のサラダ、スープ、苺のプティデザート、パン、コーヒー または 紅茶



▲ダイニングバルプレート

<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

【レストラン】 ムニョ・ド・シェフ

誕生日や記念日などのご利用も多いレストランでは、フレンチテイストのコース料理を提供。中でも旬の味わいをフルコースでご用意する3月からの春メニュー「ムニョ・ド・シェフ」では、ランチのデザート、ディナーの前菜に苺を忍ばせます。

場所：サザンタワーダイニング レストラン

期間：2024年3月1日（金）～5月31日（金）

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）

料金・メニュー：

【ランチ】 ¥6,500

前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート（苺とホワイトチョコレートのムース）、コーヒー または 紅茶



▲ムニョ・ド・シェフ ランチ

【ディナー】 ¥14,000（要事前予約）

始まりの一皿、冷前菜（真鯛と苺のサラダ）、温前菜、パスタ、魚料理、肉料理、デザート（クレームダンジュ）、小菓子、コーヒー または 紅茶



▲ムニョ・ド・シェフ ディナー

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[ホテル公式サイト](https://www.southerntower.co.jp/)をご確認ください。

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階にあります。

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