

報道関係各位

2025年9月3日

エシカルな鹿肉にも注目！食を通して絆を深める宮城県女川町の海と山の恵みをフレンチテイストのコースで提供。フェアを通してエシカルでサステナブルな食体験を！

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

「女川・海と山の恵み料理フェア」

2025年10月1日（水）～11月30日（日）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、「サザンタワーダイニング」（20階）では昨年に引き続き、2016年から“食”を通して交流を深めている宮城県女川町から届いた海と山の恵みで作り出したフレンチテイストのコース料理をご堪能いただく「女川・海と山の恵み料理フェア」を、2025年10月1日（水）～11月30日（日）まで開催いたします。

【ウェブサイト】https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/st_dining/onagawa_fair/



▲宮城県女川町の海と山の幸をコース料理でお楽しみください

「サザンタワーダイニング」では昨年の8月から9月にかけて「女川・海の恵みフェア」と題したフェアを開催し、フードロス削減にも着目した当ホテル初となる女川町の魚介類だけで構成したコース料理を提供しました。宮城県女川町は、リアス式海岸という豊かな自然に恵まれ、牡蠣や帆立、銀ザケなどの養殖も盛んな海と山が共存する町。世界三大漁場のひとつ金華山沖から水揚げされる魚の種類も豊富なことから、季節ごとに様々な海の恵みを味わえることも魅力です。

今回の「女川・海と山の恵み料理フェア」では、フードロス削減とエシカル消費をテーマにしたコース料理をランチとディナータイムでご用意します。

ランチコースのスープには、女川町らしさがあふれる一品「秋刀魚のクネルを浮かべた スーパードポワソン」。気候変動による魚種の変化で多く獲れ過ぎてしまったり、規格外で出荷ができないなどの理由で二次利用されている“イワシ”の未利用魚(*1)と東京産の香味野菜で作った魚介の旨みたっぷりの濃厚スープに、全国有数の水揚げ量を誇る女川町ならではの秋刀魚をすりつぶしたクネルを浮かべました。

またこの濃厚スープは、ディナーコースの魚料理「銀鮭と魚介のナーージュ」のソースでも登場。宮城県で初めて養殖に成功し、養殖の水揚げ量日本一の女川町が誇る銀鮭やムール貝などの魚介とともに楽しみいただきます。

そして、ランチとディナーのメインディッシュには「宮城県産鹿肉のハンバーグ」をご用意。女川や石巻を中心に活動する**猟師の島田 暢（しまだ とおる）**氏から届いた、鹿肉をミンチにし食べやすいハンバーグにしました。臭みがなくしっとりとした食感と深い味わいの鹿肉はたんぱく質や鉄分も豊富。このフェアでは、野生の鹿を有効活用(*2)している食肉（ジビエ）を提供します。

「サザンタワーダイニング」のフェアを通して、エシカルでサステナブルな食体験を

<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

(※1) 日本近海の海洋環境がかわり女川町でも魚種が変化しています。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」となることも多い大豊漁のイワシのほとんどを女川町では、つま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。

(※2) 捕獲された鹿は、女川町にある食肉処理施設で処理・加工。同施設で受入された鹿は、食肉はもちろん、皮革やツノなどを含むすべてが様々な形で100%利活用されています。日本各地に拡大しているこの有効活用・エシカルな消費は、自然環境に影響を与える増えすぎた野生の鳥獣による作物や森林被害の防止や生態系への影響を軽減にもつながり、環境にも良い影響を与えています。

「女川・海と山の恵みフェア」概要

●店舗：サザンタワーダイニング（20階）

●提供期間：2025年10月1日（水）～11月30日（日）

●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）

●料金・メニュー：

「女川・海と山の恵み ランチコース」（全4品）¥4,958（6,000）

【前菜】女川の恵み前菜盛り合わせ

【スープ】秋刀魚のクネルを浮かべた スープ ド ポワソン

【メインディッシュ】ヤマノメグミ・猟師島田さんから届いた宮城県産鹿肉のハンバーグとフォアグラのロッシェニ

*鹿肉が苦手な方には「厚切りローストビーフ キノコのソース」への変更も承ります。

【デザート】秋の味覚パフェ～伊達の旨塩ジェラート～

・バジルブレッド、コーヒーまたは紅茶



女川・海と山の恵みランチ

「女川・海と山の恵み ディナーコース」（全4品）¥7,024（8,500）

【前菜】女川の恵み前菜盛り合わせ

【魚料理】銀鮭と魚介のナージュ

【メインディッシュ】ヤマノメグミ・猟師島田さんから届いた宮城県産鹿肉のハンバーグとフォアグラのロッシェニ

*鹿肉が苦手な方には「厚切りローストビーフ キノコのソース」への変更も承ります。

【デザート】秋の味覚パフェ～伊達の旨塩ジェラート～

バジルブレッド、コーヒーまたは紅茶



女川・海と山の恵みディナー



L【ランチ・ディナー共通】
前菜



L【ランチ】
スープ



L【ディナー】
魚料理



L【ランチ・ディナー共通】
メインディッシュ



L【ランチ・ディナー共通】
デザート

*（ ）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・時間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

宮城県女川町について



©女川町

女川町は、宮城県の東、牡鹿半島基部に位置する港町。東日本大震災により被災した三陸地域に創設された「三陸復興国立公園」地域に指定されています。山地と海に囲まれ、山々には希少な山野草が多く生息し、リアス式海岸が形成する天然の良港では、昔から、ホヤやカキ、ホタテガイ、ギンザケなどの養殖が盛んです。

世界三大漁場の一つである金華山漁場も近く、年間を通じて暖流・寒流の豊かな魚種が水揚げされています。港からの定期船で、近年、パワースポットとしても人気の奥州三大霊場のひとつ『霊島 金華山』や、歴史ある出島・江島の島を巡れるほか、釣り・ダイビングなどのアクティビティもありコバルトブルーの青空の下、海と山両方の魅力を満喫できるエリアです。

宮城県女川町と小田急ホテルセンチュリーサザンタワーの絆の詳しくは <https://www.southerntower.co.jp/sdgs/> の「地域貢献」をご覧ください。

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