

報道関係各位

2025 年 6 月 6 日

はつひめ、あかつき、まどかなど、“桃”の品種それぞれを最もおいしいタイミングで！
福島県福島市の「かんたファーム」から届く、甘くてジューシーな“桃”が主役のスイーツ 4 品
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
ラウンジ サウスコート「ピーチフェア」
2025 年 7 月 1 日（火）～ 8 月 31 日（日）

「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、
「ラウンジ サウスコート」（20 階）では、福島県福島市の「かんたファーム」から届いた旬の甘くてジューシーな“桃”で作るスイーツ全 4 品をラインアップした「ピーチフェア」を、2025 年 7 月 1 日（火）から 8 月 31 日（日）まで開催いたします。

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



▲桃の品種はそれぞれの最もおいしいタイミングで！魅惑の「桃スイーツ」4 品をお楽しみください

この「ピーチフェア」では、福島県福島市にある「[かんたファーム](#)」から届く“桃”を使ったスイーツ 4 品をご用意。

スイーツで使用する桃の品種は固定せず、はつひめ、あかつき、まどかなど、それぞれの品種が最もおいしいタイミングで収穫された桃でスイーツを作り上げるので、桃の品種ごとの味わいの違いも楽しめるかもしれません。

ベルガモットピーチティーのジュレ、桃のコンポート、桃のクリームを重ねジューシーなフレッシュピーチを 1 つ乗せた贅沢な“まるごとピーチパフェ”。このパフェに添えてあるチョコレートバーは、“もったいない”を形にした規格外の福島県産コシヒカリをポン菓子にし、ホワイトチョコレートで固めたシェフパティシエからのプレゼント。一皿に 5 種類のピーチスイーツが楽しめる“ピーチ デクリネゾン”は、白桃のモンブランや杏仁、クラフティなどさまざまな食感と味わいが詰まったアソートドスイーツ。牛乳と全卵で作った昔ながらの固めで優しい味わいのプリンに、贅沢なフレッシュピーチを飾った“ピーチのプリン・ア・ラ・モード”は、桃のフォルムがかわいいマカロンとともに。フルーティーなピーチソースを閉じ込めたふわふわ食感の“桃のシフォンケーキ”は、トップのバニラアイスクリームと周りに飾り付けたフレッシュピーチ、ベルガモットピーチティージュレと一緒に食べ進めると、いつのまにか食べ終わってしまう軽さも魅力です。

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

「ピーチフェア」概要

- 提供店舗：ラウンジ サウスコート（20 階）
- 提供期間：2025 年 7 月 1 日（火）～ 8 月 31 日（日）
- 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・日・祝日 10：00～20：00（ラストオーダー 19：00）
- メニュー・料金



▲まるごとピーチパフェ ￥2,810 (3,400)
ベルガモットピーチティーのジュレ、桃のコンポート、桃のクリーム、丸々ひとつのフレッシュピーチを乗せた贅沢パフェ。市場に出回らない福島県産のコシヒカリのポン菓子で作ったチョコレートバーにも注目です。



▲ピーチ デクリネゾン ￥2,893 (3,500)
一皿で 5 種類のピーチスイーツが楽しめるアソートドスイーツ。モンブラン、杏仁、クラフティ、タルト、マカロンなど、さまざまな食感と味わいが夏のひとときを幸せにしてくれるかもしれません。



▲ピーチのプリン・ア・ラ・モード ￥2,893 (3,500)
牛乳と全卵で作った昔ながらの固めで優しい味わいのプリンに、贅沢にフレッシュピーチと桃のフォルムがかわいいマカロンを飾りました。



▲桃のシフォンケーキ ￥2,645 (3,200)
ふわふわ食感のシフォンケーキの中に桃のソースをたっぷり。豪快にナイフを入れ、フレッシュピーチやバニラアイスと一緒に楽しみください。

「かんたファーム」について



福島県福島市の「[かんたファーム](https://kantafarm.com/)」は、山に囲まれた盆地特有の寒暖の差で甘みがギュッと濃縮された農産物が収穫でき、有機肥料を使い減農薬を心がけながら愛情を込めた栽培をしています。また江戸時代から続く農園を守ってきた菅田美嘉さんが福島の限界集約の農園リゾート化を目指し、農業体験できるファームステイからワイルドキャンプまで農業を通じた楽しみ方を提案しています。

本年 5 月には、料理長の石川 篤志(写真左)とシェフパティシエの貝塚文浩(写真左から二人目)が今回の「ピーチフェア」で使う桃の里、福島県福島市のかんたファームを訪問しました。ちょうど桃の花が咲き誇る美しい時期に訪問したこともあり、菅田さん(写真左から三人目)のお話や農園から感じたさまざまなインスピレーションを受け、フェアスイーツに生かしています。<https://kantafarm.com/>

*（ ）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

(参考)「ピーチアフタヌーンティー」

3 段スタンドに並んだピーチスイーツや暑い夏にぴったりのスパイシーでカラフルなセイボリーなどと約 15 種から選べるドリンク。地上 100m から新宿の高層ビルを望む開放的な空間の中で、ヌン活をお楽しみください。

提供期間：2025 年 7 月 1 日（火）～ 8 月 31 日（日）

提供時間：

平日 12：00～20：00 の 2 時間（最終予約受付 18：00）

金曜日 12：00～21：00 の 2 時間（最終予約受付 19：00）

土・日・祝日 11：30～20：00 の 2 時間（最終予約受付 18：00）

料金：お一人様 ¥4,133 (5,000)



(参考) オプションドリンク

食前の乾杯におすすめのピーチ香る爽やかな味わいのノンアルコール 2 種、アルコールを加えたカクテル 1 種ををご用意しました。

●提供期間：2025 年 6 月 1 日（日）～ 8 月 31 日（日）

●料金：各 ¥1,158 (1,400)



ℓ 写真左： ピーチソーダフロート(ノンアルコール)

ℓ 写真中央： ペシェサングリア (アルコール入り)

ℓ 写真右： ピーチストロベリーフィズ (ノンアルコール)

詳しくはホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

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

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