

報道関係各位

2025年2月27日

春の門出に華を添えるご家族でのお祝い会食におすすめの彩りカラフルなコース料理の数々や多様化する食・ライフスタイルにも対応する東京野菜・大豆ミートを使ったヴィーガンメニューも登場！

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー  
「サザンタワーダイニング」の春メニュー  
2025年3月1日（土）より提供開始！

「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）内の「サザンタワーダイニング」（20階）では、新生活を迎えるご家族のお祝いの席におすすめの彩りカラフルなコース料理やア・ラ・カルトメニューの数々と、訪日外国人の増加や多様化する食・ライフスタイルにも対応するヴィーガンメニューを、2025年3月1日（土）より提供します。

【ウェブサイト】[https://www.southerntower.co.jp/restaurant\\_lounge/st\\_dining/lunch](https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/st_dining/lunch)



▲ガロニ(付け合わせ)まで彩り華やかなコース料理「シェフズディナー」



▲ア・ラ・カルトにヴィーガンメニューが新登場

地産地消にこだわり東京産野菜の使用による、カーボンニュートラルなどの環境負荷軽減への取り組みにも力を入れている小田急ホテルセンチュリーサザンタワー。料理長をはじめとする調理・料飲スタッフが生産地に足を運び、種の植え付けや収穫のお手伝いを通じて生産者との絆で作りあげた、東京産の野菜を主役にした野菜だけのコース料理「ベジフルコース」や旬の素材を使ったフレンチテイストの料理の数々を季節ごとにメニューを変更しながら提供しています。

「サザンタワーダイニング」（20階）、3月からの春メニューでは通常のメニューラインアップに、食やライフスタイルの多様化により需要が拡大しているヴィーガン対応のメニューが加わります。今までもランチやディナーメニューで提供していた東京の自然豊かな環境で育った新鮮な野菜のグリルやごろごろ野菜のスープなどに加え、大豆ミートを使ったスライダーバーガー(ミニバーガー)プレートや季節の味わいジェラートを新しくラインアップします。また、お客様のご希望により東京野菜が主役の「ベジフルコース」もヴィーガン対応が可能です。



春の新たな門出をお祝いするご会食やご大切な方たちとおしゃべりに華を咲かせるいつものランチやディナーに、「サザンタワーダイニング」で、楽しいひとときをお過ごしください。

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

## サザンタワーダイニング「春メニュー」概要

●提供店舗：サザンタワーダイニング（20階）

●提供期間：2025年3月1日（土）～5月31日（土）

\*季節ごとにメニュー内容は変更しています

●営業時間：

朝食 6:30～10:30（ラストオーダー 10:00）

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：一例

<コース> ランチ ¥2,976 (3,600)～ / ディナー ¥5,042 (6,100)～

東京野菜が主役の「ベジフルコース」ランチ ¥3,967 (4,800) / ディナー ¥5,042 (6,100)

<ヴィーガンメニュー> \*ランチ・ディナータイムのア・ラ・カルトメニューとしてご提供

水耕栽培レタスのカラフルサラダ ¥1,571 (1,900)

カラフル野菜のスティック ¥2,397 (2,900)

ごろごろ野菜のスープ ¥1,075 (1,300)

季節野菜のスパゲティ ペペロンチーノ \*小麦粉使用 ¥1,984 (2,400)

春野菜のグリル ¥2,067 (2,500)

春野菜と桜葉の包み焼き（春メニュー限定） ¥2,067 (2,500)

ヴィーガンスライダーバーガープレート ¥2,480 (3,000)

豆乳とキャベツのジェラート ¥1,323 (1,600)

ランチメニュー [https://www.southerntower.co.jp/restaurant\\_lounge/st\\_dining/lunch/](https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/st_dining/lunch/)

ディナーメニュー [https://www.southerntower.co.jp/restaurant\\_lounge/st\\_dining/dinner/](https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/st_dining/dinner/)

### 【参考】

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーでは、2023年よりホテル内の営業外スペースを利用し、土を一切使わず日光やLED照明を使用した水耕栽培でスイートバジルを育てる究極の「地産地消」にチャレンジ。

ホテル内で育てられたバジルは、パンの製造やバジルソースなどに加工し「サザンタワーダイニング」の料理で提供しています。自家製バジルパンは、東京野菜が主役のベジフルコースなどでお楽しみいただけます。



\*（ ）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

## 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/>