

報道関係各位

2026 年 10 月 8 日

地上 100m からの東京の景色を眺めながら
冬のご褒美、聖夜を彩るスペシャルランチ&ディナー

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
「クリスマスランチ&ディナー」

ランチは 2026 年 12 月 1 日（火）より 25 日（金）まで、
ディナーは 12 月 18 日（金）から 8 日間限定で提供

「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、街がひととき華やぐ季節に毎年恒例の「クリスマスランチ&ディナー」をご用意いたします。ランチは 2026 年 12 月 1 日（火）～25 日（金）、ディナーは 12 月 18 日（金）～25 日（金）の期間限定でお楽しみいただけます。

ホテル公式ウェブサイト https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/christmas_2026/



▲クリスマスランチ



▲クリスマスディナー Joyeux Noel（ジョワイユ・ノエル）

街がひととき華やぐ季節にご用意するのは、クリスマスランチと 8 日間限定のクリスマスディナーです。

ご友人とのお集まりにも気軽にご利用いただける「クリスマスランチ」では、ワインとともに楽しむ「3 種類の前菜」に始まり、その日ならではの季節の味わいの「スープ」と「魚料理」をご用意。メインディッシュには、「国産牛フィレ肉のグリル」に、とろけるラクレットチーズと芳醇なトリュフの香りを添えた、ご褒美感あふれる一皿をお楽しみいただけます。締めくくりには、可愛らしい 3 種類のクリスマスデザートをご用意し、特別なランチタイムを演出します。

クリスマスディナー「ジョワイユ・ノエル」では、シャンパンで乾杯した瞬間から次の一皿が待ち遠しくなる、全 6 品のコースをご用意します。ブラータチーズにキャビアを添えた一皿から始まり、冷前菜「国産黒アワビと海の幸のプレッセ」は、国産黒アワビやホタテ貝、サーモンなどのシーフードを彩り豊かなプレッセにした一品。温前菜「フォアグラムースと洋梨のグジェール」では、ムース上にした濃厚なフォアグラをシューに詰め、洋梨と冬トリュフを合わせた奥深い味わいをお楽しみいただけます。魚料理の「カナダ産オマール海老と真鯛のプレゼント仕立て」では、包みを開いた瞬間に広がる魚介の豊かな香りが魅力です。

そしてメインディッシュは、2 種類の肉料理からお好みの一品をお選びいただけます。「東京都あきる野市・竹内牧場の秋川牛フィレ肉」は、低温でしっとりと焼き上げ、爽やかなわさびソースを添えてご提供。もう一品は、富士の裾野より届いたエシカルな鹿肉のミンチに、ポルチーニ茸と紅玉りんごを合わせてパイで焼きにした季節限定のジビエ料理です。ほんのり甘みのある赤ワインソースが、それぞれの素材の旨みを引き立てます。ディナーの締めくくり、クリスマスリースをイメージしたデザートには、柚子の爽やかな香りと苺の華やかな甘酸っぱさを合わせた濃厚なチョコレートムースをご用意します。

「サザンタワーダイニング」が心を込めてお届けする料理の数々を、地上 100m から望む東京の景色とともに、大切な方とご堪能ください。

※写真はイメージです。

「クリスマスランチ&ディナー」概要

提供場所	20 階 サザンタワーダイニング
提供期間	ランチ 2026 年 12 月 1 日 (火) ～12 月 25 日 (金) ディナー 2026 年 12 月 18 日 (金) ～12 月 25 日 (金) *12 月 24 日 (水)、25 日 (木) の 2 日間は、クリスマスディナーのみをご用意いたします。
利用時間	ランチ 11:30～16:00 (ラストオーダー 15:00) ディナー 12 月 18 日 (金)、21 日 (月) ～23 日 (水) 17:30～22:00 (ラストオーダー 21:00) 12 月 19 日 (土)、20 日 (日)、12 月 24 日 (木)、25 日 (金) 17:00～23:00 (ラストオーダー: フード 21:00 / ドリンク 22:00) ※12 月 19 日 (土)、20 日 (日) のクリスマスディナーは 2 部制、ご利用時間は 2 時間 ※12 月 24 日 (木)・25 日 (金) はクリスマスディナーのみ、2 部制、ご利用時間は 2 時間 <1 部> 17:00/17:30/18:00/18:30 <2 部> 19:30/20:00/20:30/21:00

【料金・メニュー】

●クリスマスランチ (5 品) ￥8,100 (9,800)

※土・日・祝日は、乾杯用スパークリングワイン付きで、￥8,596 (￥10,400) にてご利用いたします。

前菜：3 種の前菜盛り合わせ

スープ：本日のスープ

魚料理：本日の魚料理

肉料理：国産牛フィレ肉のグリル ラクレットチーズとトリュフの香り

デザート：パティシエ特製クリスマスデザート

パン、コーヒーまたは紅茶



▲クリスマスランチ
前菜・肉料理イメージ

●クリスマスディナー「ジョワイユ・ノエル」 (6 品) ￥14,049 (17,000)

始まりの一皿：イタリア産ブラータチーズとキャビアのマリアージュ

冷前菜：国産黒アワビと海の幸のプレッセ 聖夜の彩り

温前菜：フォアグラムースと洋梨のグジェール 冬のトリュフとともに

魚料理：カナダ産オマール海老と真鯛のプレゼント仕立て ブイヤベースソース

肉料理：2 種より 1 品をお選びいただきます

・東京都あきる野市 竹内牧場より届いた秋川牛フィレ肉のロースト わさびソース

・富士の裾野より届いたエシカルな鹿肉のパイ包み ポルチーニ茸と紅玉の香り

デザート：柚子香るチョコレートムース クリスマスリース仕立て

パン、コーヒーまたは紅茶



▲2 種ある肉料理から
好きな 1 品をお選びください

●オプション：乾杯を華やかに彩る、期間限定ホテルオリジナルカクテル

提供期間：2026 年 12 月 1 日 (火) ～2027 年 1 月 31 日 (日)

乾杯におすすめのカクテル 1 種とノンアルコールカクテル 1 種をご用意。

グラスを傾けるたびに、心が弾むような華やかさが広がる味わいをお楽しみください。

【メニュー・料金】

・東京都立川産苺のフレッシュレオナルド ￥2,067 (2,500) / 写真左

“立川いちご”の甘酸っぱさとシャンパンの爽快感が調和した、食前におすすめの華やかなカクテル。

・和歌山県産 温州みかんのヴァージンモヒート (ノンアルコール) ￥1,488 (1,800) / 写真右

和歌山県産の温州みかんを贅沢に使用したシトラスとミント香る爽やかなノンアルコールカクテル



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](#)にて承ります。

※ () 内の料金は、サービス料・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。

※仕入状況により食材・メニュー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。

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/>

2026 年秋より、「小田急ホテルセンチュリーサザンタワー」は、リニューアル工事を開始。開業当時のコンセプト「シンプル＆モダン」はそのままに、居心地の良さや機能性を追求し、より快適にお過ごしいただけるホテルとして、2028 年春のグランドオープンを目指します。

*客室は改装工事に伴い、2026 年 10 月 1 日（木）11：00 のチェックアウトをもって営業を一時休止いたしました。

*料飲施設は、2027 年 4 月より営業を一時休止、2027 年秋リニューアルオープン予定（「有楽町かきだ」は通常通り営業）

詳しくは[ホテル公式ウェブサイト](#)をご覧ください。