

報道関係各位

2026年3月30日

地上100mからの景色と初夏の楽しみ“メロン”が主役のアフタヌーンティー、今年も登場！

柔らかい果肉とみずみずしい甘さが魅力のメロンを、
スイーツやセイボリーならではのアレンジで楽しむ特別なひととき

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

「メロンアフタヌーンティー」

2026年5月1日（金）～8月31日（月）

「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、初夏の心地よい風を感じる季節にぴったりの“メロン”を主役にした「メロンアフタヌーンティー」を2026年5月1日（金）から8月31日（月）までの期間限定で提供します。

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



▲柔らかな果肉とみずみずしい甘さが魅力の国産メロンが主役「メロンアフタヌーンティー」（写真は2名様分）

今回の「メロンアフタヌーンティー」は、国産メロンの上品な甘さをもとに、スイーツからセイボリーまで幅広い味わいでその魅力をお楽しみいただけるラインアップです。

スイーツは、メロンの風味を軽やかに引き立てるクリームを合わせた“ショートケーキ”や“シュークリーム”、涼やかな喉ごしが魅力の“ココナッツのパンナコッタ”、果実の甘さが重なり合う“メロンとバナナのタルト”などの全5品をご用意しました。初夏らしい爽やかな甘さが、ひと口ごとに広がります。

セイボリーには、彩り豊かな野菜を添えたスパイシーな“ケイジャンチキンのサンドウィッチ”、メロンとハムの旨味をゼリーで閉じ込めた“メロンのジャンボンベルシエ”、そしてメロンの甘味とモッツアレラチーズの塩味が絶妙に調和する“メロンのカプレーゼ”の3品を揃え、ティータイムに心地よいアクセントを添えます。

焼き菓子には、かわらしいフォルムで人気のラウンジ定番の“マカロン”、柑橘の香りが広がる“メロンとオレンジのパウンドケーキ”、さらに別皿で提供する2種類のスコーン（メロンパン仕立てのスコーンとプレーン）をご用意。東京都立川市で収穫された獅子柚子を使用した“獅子柚子香るメロンのコンフィチュール”と“マスカルポーネクリーム”とともに楽しみいただきます。また、毎回ご好評いただいているアフタヌーンティーに合わせた期間限定のフレーバーティーとともに楽しみください。

「ラウンジ サウスコート」の窓から広がる新宿の高層ビルを眺めながら、日常の喧騒を忘れ、初夏の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

「メロンアフタヌーンティー」概要

- 提供店舗：ラウンジ サウスコート（20階）
- 提供期間：2026年5月1日（金）～8月31日（月）
- 提供時間：ご利用時間は2時間（ドリンクは1時間30分でラストオーダー）

月～木曜日 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 ¥4,546（5,500）

●メニュー



スイーツ

- ℓメロンのショートケーキ
- ℓメロンのシュークリーム
- ℓココナッツのパンナコッタ メロンとともに
- ℓメロンとバナナのタルト
- ℓパンプディング



セイボリー

- ℓケイジャンチキンのサンドウィッチ
- ℓメロンのジャンボンベルシエ
- ℓメロンのカプレーゼ



焼き菓子ほか

- ℓメロンとオレンジのパウンドケーキ
- ℓメロンのマカロン
- ℓ獅子柚子香るメロンのコンフィチュール
- ℓマスカルポーネクリーム



別皿にて：スコーン2種

（メロンパン仕立てのスコーンとプレーン）

お飲み物

スイーツやセイボリーと一緒に楽しみいただく紅茶やコーヒー、ハーブティー、季節のフレーバーティーなど、約15種類以上のお飲み物とともに1時間30分お好きなだけお召し上がりいただけます



【シーズナルオプションドリンク】

初夏にぴったりの清涼感あふれるモクテルと、ひんやり甘い2種のフロートをご用意。

<メニュー・料金>：各¥1,240（1,500）

●マリブリーズ（写真左）：爽やかなブルーが初夏を彩る、すっきり爽快なモクテル（ノンアルコールカクテル）です。

●ベリーミルクフロート（写真中央）：苺の果肉が入った、どこか懐かしさを感じる甘くて冷たいフロートです。

●キャラメルフロート（写真右）：エスプレッソにキャラメルソースを合わせた、甘さの中にほろ苦さが広がるフロートです。



*（ ）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：4



【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/>