小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1
Hotel Century Southern Tower
2-2-1, Yoyogi, Shibuya-ku, Tokyo 151-8583, Japan
TEL.03-5354-0111 FAX.03-5354-0100
https://www.southerntower.co.jp

報道関係各位

2026 年 11 月 20 日

畑で完熟してから摘み取る、やわらかな甘みが特長の東京産“立川いちご”を使用
ショートケーキやムース、セイボリーまで、東京生まれの苺づくしを楽しむ！
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
改装前最後の「立川いちごのアフタヌーンティー」
2026 年 12 月 26 日（土）～2027 年 3 月 31 日（水）

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー内「ラウンジ サウスコート」では、畑で完熟してから収穫される、やわらかな甘みが特長の東京産「立川いちご」を主役にした期間限定の「立川いちごのアフタヌーンティー」を、2026 年 12 月 26 日（土）から 2027 年 3 月 31 日（水）まで提供いたします。

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



甘い立川いちごを主役にした「立川いちごのアフタヌーンティー（2 名様分）」イメージ

毎年冬の恒例企画としてご好評をいただいている「立川いちごのアフタヌーンティー」。今回は、糖度が最も高まる完熟の状態で収穫することで、やわらかな甘みと豊かな風味を引き出した東京産「立川いちご」を主役にご用意します。

スイーツには、「ショートケーキ」や「ムース」をはじめ、ラウンジ サウスコートの定番として親しまれている苺をかたどった愛らしい「マカロン」などをご用意しました。**さらに**、立川いちごを丸ごとサンドした「苺と生ハムのサンドウィッチ」、花束をイメージした華やかな「紫カリフラワーとサーモンのブーケ仕立て」などの**セイボリー**もラインアップ。スイーツからセイボリーまで、東京産“立川いちご”のやさしい甘みと旬の魅力を多彩な味わいで楽しめる、苺好きのためのアフタヌーンティーです。

2027 年 4 月より約半年間のリニューアル工事に入る「ラウンジ サウスコート」で味わう改装前最後のアフタヌーンティーとして、“立川いちご”づくしの特別なひとときを、この季節限定でご用意するフレーバーティーとともにお楽しみください。

<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

「立川いちごの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 12 月 26 日（土）～2027 年 3 月 31 日（水）

●提供時間：月～木曜日　　12：00～20：00（最終受付 18：00）
　　金曜日　　12：00～21：00（最終受付 19：00）
　　土曜日　　11：30～21：00（最終受付 19：00）
　　日曜日・祝日　11：30～20：00（最終受付 18：00）
*2027 年 1 月 1 日（金・祝）12：00～19：00（最終受付 17：00）
　　1 月 2 日（土）、1 月 3 日（日）　11：30～20：00（最終受付 18：00）

●**料金：お一人様 ￥4,959（6,000）**

●**メニュー**



スイーツ
- 苺のショートケーキ
- 苺のムース
- 苺のパンナコッタ
- 苺とピスタチオのタルト
- かわいい苺フォルムのマカロン



セイボリー
- 苺と生ハムのサンドウィッチ
- チキン、オニオンのキッシュ
- 苺とモッツアレラ、サラミのピンチョス
- 紫カリフラワーとサーモンのブーケ仕立て



焼き菓子ほか
- 苺と紅茶のパウンドケーキ
- 苺のクラフティ
- 苺とバジルのコンフィチュール
- フランボワーズ香る苺バター

【別皿にて】
2 種のスコーン（プレーン・紅茶）



お飲み物

スイーツやセイボリーのおいしさを引き立てる紅茶やコーヒー、ハーブティーのほか、期間限定のフレーバーティーなど約 15 種類以上のお飲み物をご用意。1 時間 30 分、気分に合わせてさまざまな味わいをお楽しみいただけます。毎回人気の期間限定フレーバーティーもぜひお試しください。

【シーズナルオプションドリンク】

アフタヌーンティーを彩るオプションドリンクとして、ローズシロップと苺の酸味を合わせたカクテルとモクテルに加え、抹茶の緑とミルクの白が美しい二層仕立てのドリンクをご用意。
スイーツやセイボリーとのペアリングもお楽しみいただけます。



<メニュー・料金>：各￥1,240（1,500）
- ルビー・ヴェール / モクテル（写真左）
- ローズ・ルミェール / カクテル（写真中央）
- フレーズ・アングレ（写真右）

＊（　）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/

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 3 月末で営業を一時休止、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。

＜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