



10:00 - 12:30

SOUTH COURT BRUNCH

サウスコートブランチ

¥2,300

お好きなドリンクを一種お選びください。
Please choose one from the following drinks.

オレンジジュース / グレープフルーツジュース
トマトジュース / クランベリードリンク
Orange Juice / Grapefruit Juice
Tomato Juice / Cranberry Drink

スープ
SOUP

青森県蓬田村産福々たまごとベーコン、トマトの
米粉ワッフルサンドウィッチ
Rice Flour Waffles Sandwich
with Rich Tasting "Fuku-Fuku" Eggs, Bacon and Tomato

紅茶 または コーヒー
Tea or Coffee

上記価格にプラス¥500で、
スパークリングワインをお召し上がりいただけます。
Enjoy a glass of Sparkling Wine with your Brunch
for an additional charge of 500 yen to the price above.



11:30 - 14:00

SOUTH COURT LUNCH

サウスコートランチ

¥2,300

スープ
Soup

お好きな料理を一品お選びください。
Please choose one from the following dishes.

本日のパスタ
Pasta of the Day

仔牛の煮込み ココナッツカレーの香り
付け合わせはクスクススムールまたはライスよりお選びください。
Coconut Veal Curry
You have a choice of Couscous Semoule or Rice.

ロブスターと蟹のサンドウィッチ アイヨリマヨネーズソース
～北海道産小麦100%天然酵母パンで～
Aioli Mayonnaise Sauce Homard Lobster and Crab Sandwich
～ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ～

北海道産小麦100%天然酵母パンのウェルシュレアビット
～ウェールズ産カロン・ウエンのバターとウェルシュレディのコンフィチュールを添えて～
100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns Welsh Plate
with Assorted Welsh Lady Confiture, Calon Wen Welsh Butter : Photo

熊本県産あか牛の贅沢バーガー + ¥750
～北海道産小麦 100%天然酵母パンで～
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger
～ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ～

紅茶 または コーヒー
Tea or Coffee

上記価格にプラス¥600で、
季節のケーキまたはグラスデザートをお召し上がりいただけます。
Enjoy one of the Seasonal Dessert with your Lunch
for an additional charge of 600 yen to the prices above.



DESSERTS

イチゴのショートケーキ
Strawberry Sponge Cake

熊本県産和栗のモンブラン
KUMAMOTO Chestnut Mont Blanc

デコポンのクレームブリュレ
Crème Brûlée with Sumo Mandarin

タルト・シブースト・ショコラ
Tarte Chiboust Chocolat

グリオットチェリーとピスタチオのムース
Gliot Cherry and Pistachio Mousse

カシスとベリーのグラスデザート
Cassis Berry Verrine

デザートと紅茶 または コーヒーのセット
Dessert Set with Tea or Coffee

¥1,630



デザート、アイスクリームと紅茶 または コーヒーのセット
Dessert Set with Ice Cream and Tea or Coffee

¥1,930

デザート
Dessert

¥1,120



青森県蓬田村産福々たまごのパンケーキ
 ～愛知県ベルバラ園のオーガニックローズシロップのマリアージュ～

Rich Tasting “Fuku-Fuku” Egg Pancakes
 with AICHI Organic Rose Syrup

パンケーキと紅茶 または コーヒーのセット
 Pancakes and Tea or Coffee Set

¥2,280

パンケーキ
 Pancakes
 ¥1,780

DESSERTS

八王子から届いたパッションフルーツの
 クレープシュゼット グラスバニークリームを添えて ¥1,620
 TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Crêpe Suzette
 with Vanilla Ice Cream : **Photo 1**

ショコラキュイと
 静岡県有東木産わさびのクレームグラッセ 1,670
 Baked Chocolate
 with a hint of SHIZUOKA UTOGI Wasabi Ice Cream : **Photo 2**

フランス産マロンのラム酒香る大人のモンブラン 1,670
 French Chestnut Mont Blanc with Rum : **Photo 3**

フレッシュフルーツのパルフェ
 お米のグラノーラとともに 1,780
 Fresh Fruit Parfait with Rice Granola : **Photo 4**

スコーン 810
 Scones

上記価格にプラス¥500で、紅茶またはコーヒーがついた「ドリンクセット」に
 できます。

Enjoy tea or coffee with your choice of dessert for an additional charge of 500 yen to
 the prices listed above.



COFFEE

コーヒー Coffee	¥1,050
アイスコーヒー Iced Coffee	1,050
カフェオレ Café au Lait	1,050
アイスカフェオレ Iced Café au Lait	1,050
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	1,050
エスプレッソ Espresso	1,050
カプチーノ Cappuccino	1,050

TEA

アッサム Assam 大葉種から作られる、クセがなく濃厚なコクとまろやかさを併せ持つ人気の紅茶です。特にミルクとの相性は絶妙です。	1,100
ダージリン Darjeeling 世界三大紅茶の一つで、マスカットフレーバーと称される充実した味わいと香りを持ちます。ストレートでゆっくりと味わいたい紅茶です。	1,100
セイロン Ceylon ディンブラをベースにした、コクと甘みのバランスがとれた紅茶です。マイルドで優しい味わいが楽しめます。	1,100

CAFFEINE FREE TEA

ルイボスティー Rooibos 南アフリカ原産の、他にはない香りが特徴のノンカフェインティー。カフェインを含まずミネラル分が豊富です。	1,100
---	-------

FLAVORED TEA

アールグレイ Earl Grey ブレンドした茶葉にベルガモットの香りをつけた、英国の伝統的なフレーバーティーです。	¥1,100
アイリッシュモルト (アッサム+ウイスキーフレーバー・カカオフレーバー) Irish Malt カカオの甘い香りをつけた、コクのある味わいのアッサムティーです。ほんのり香るアイリッシュウイスキーのアロマが魅力的です。	1,100
ストロベリーガーデン (セイロンティー + ストロベリーフレーバー) Strawberry Garden 上品にブレンドされたセイロンティーとストロベリーの甘い香りが漂うフレーバーティーです。	1,100
アイスティー (アールグレイ) Iced Tea (Earl Grey)	1,100

HERBAL TEA

ソフトピーチ (ハイビスカス・アップル・アプリコット・マリーゴールド・ルイボス) Soft Peach 完熟したピーチの香りとハイビスカスの爽やかな酸味が特徴の、フルーツハーブティーです。	1,200
ペパーミント & レモングラス Peppermint and Lemon Grass さわやかな清涼感のあるハーブティーのブレンドです。すっきりとしたメントールの香りで、お食事前後のお茶として最適です。	1,200
フルーツガーデン (ハイビスカス・エルダーベリー・ローズヒップ・リコリス・マテ茶・ライチフレーバー) Fruit Garden ほのかな酸味のあるすっきりとした味わい、楊貴妃が愛したとされるライチの甘い香りをお楽しみいただけるハーブティーです。	1,200
カモミール Chamomile ギリシャ語で「大地のりんご」の意味を持つ、甘い香りが広がるハーブティー。欧米では万能薬としても人気です。	1,200
ローズヒップ & ハイビスカス Rose Hip and Hibiscus ローズヒップとハイビスカスの香り高いブレンドです。ルビーレッドの美しい色味とさわやかな酸味が特徴です。	1,200

季節の小菓子 ¥400
Petit Four

お飲み物と一緒にひとくち。
心がホッとする小さなスイーツをお楽しみください。

「季節の小菓子」のみのご注文はご遠慮ください。
Please order with drinks.

左右のページに掲載したお飲み物はすべてアフタヌーンティーやデザートセットなどのお飲み物としてお選びいただけます。

All drinks shown on the two facing pages are available for Afternoon Tea, Crêpe, Galette, Dessert, or Cake sets.

FLAVORED DRINKS

HOT

ココア Cocoa	¥1,200
カフェモカ Café Mocha	1,200
キャラメルカプチーノ Caramel Cappuccino	1,200
ロイヤルミルクティー Hot Milk Tea	1,200

COLD

アイスココア Iced Cocoa	1,200
アイスカフェモカ Iced Café Mocha	1,200
アイスロイヤルミルクティー Iced Milk Tea	1,200

SOFT DRINKS

コカ・コーラ Coca Cola	950
コカ・コーラ ゼロ Coca Cola Zero	950
ジンジャーエール Ginger Ale	950
レモンスカッシュ Lemon Squash	1,000
ペリエ Perrier	1,000
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	1,000
トマトジュース Tomato Juice	1,000
クランベリードリンク Cranberry Drink	1,000
オレンジジュース Orange Juice	1,000
パイナップルジュース Pineapple Juice	1,000
ウェールズ産ブラムレイ アップルジュース Welsh Bramley Apple Juice	1,300



青森県蓬田村産福々たまご、
ポルチーニ、キノコのカレット
ジャーサラダとともに
Rich Tasting “Fuku-Fuku” Egg
Porcini Mushroom Galette
with Tossed Jar Salad

ガレットとシードルのセット

Galette and Cider Set

¥2,370

ガレットと紅茶 または コーヒーのセット

Galette and Tea or Coffee Set

¥2,170

ガレット

Galette

¥1,670

COLD APPETIZERS

- ジャーサラダ ¥1,220
 わさびドレッシング トマトドレッシング フレンチドレッシングの
 いずれかをお選びください。
 Tossed Jar Salad with your choice of Wasabi Dressing, Tomato Dressing or French Dressing
- 6種のオードブル盛り合わせ 1,520
 Six kinds of Appetizers
- 生ハムとサラミの盛り合わせ
 フレッシュフルーツを添えて 1,620
 Assorted Raw Ham and Salami with Fresh Fruit : **Photo 5**
- ウェールズ産カウズ・ケナース チーズ
 Caws Cenarth Welsh Cheese
- ゴールドデン・ケナース 800
 Golden Cenarth (Washed Cheese)
- パールラス 800
 Perl Las (Blue Cheese)
- カウズ・クリフ 800
 Caws Cryf (Hard Cheese)
- チーズ3種盛り合わせ ドライフルーツ添え 2,200
 Assorted Welsh Cheeses with Dry Fruits : **Photo 6**
- フレッシュフルーツの盛り合わせ 2,540
 Assorted Fresh Fruits

HOT APPETIZERS

- シューestring フライドポテト 1,220
 イタリア海塩、パルメザンチーズ風味、カレー風味からお選びください。
 Shoestring Potatoes with your choice of Italian Sea Salt, Parmesan Cheese or Curry Flavor
- ソーセージ、チョリソ、豚肉とシュークルート 1,520
 Sausage, Chorizo and Pork with Choucroute
- 北海道産小麦100%天然酵母パンの
 ウェルシュレアビット 1,730
 ~ウェールズ産カロン・ウェンのバターとウェルシュレディのコンフィチュールを添えて~
 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns Welsh Plate
 with Assorted Welsh Lady Confiture, Calon Wen Welsh Butter : **Photo 7**
- クワトロチーズの焼き立てフォカッチャ ピッツァ仕立て
 ブラックペッパーの香り ハチミツを添えて 1,730
 Quattro Cheese Focaccia Pizza flavored with Black Pepper : **Photo 8**
- フライドチキン 1,730
 醤油風味またはスパイシーアジア風味のいずれかをお選びください。
 Fried Chicken with your choice of Soy Sauce Flavor or Spicy Asian Flavor : **Photo 9**



LIGHT SNACKS

- 乾き物の盛り合わせ ¥1,220
 Assorted Dried Snack
- チョコレートの盛り合わせ 1,220
 Assorted Chocolates
- ドライフルーツの盛り合わせ 1,320
 Assorted Dried Fruits
- アンチョビ入りグリーンオリーブ 1,320
 Green Olives Stuffed with Anchovy

LIGHT MEALS

- ボンレスハムと野菜のミックスサンドウィッチ 1,620
 Ham and Vegetable Sandwich : **Photo 10**
- 本日のパスタ 1,730
 Pasta of the Day : **Photo 11**
- ライ麦パンのアメリカンクラブハウスサンドウィッチ 1,830
 American Clubhouse Rye Bread Sandwich
- 仔牛の煮込み ココナッツカレーの香り
 クスクススムールを添えて 1,930
 Coconut Veal Curry with Couscous Semoule
- ロブスターと蟹のサンドウィッチ アイヨリマヨネーズソース
 ~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ 2,130
 Aioli Mayonnaise Sauce Homard Lobster and Crab Sandwich
 ~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~ : **Photo 12**
- 熊本県産あか牛の贅沢バーガー
 ~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ 2,950
 KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger
 ~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~
- 熊本県産あか牛とウェールズ産カロン・ウェンの
 エクストラチェダーチーズを使った贅沢チーズバーガー
 ~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ 2,950
 KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger
 with CALON WEN Welsh Extra Mature Cheddar Cheese
 ~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~ : **Photo 13**



DRAFT BEER

生ビール (サントリー ザ・プレミアムモルツ) ¥1,200
Draft Beer (Suntory The Premium Malts)

BEER

キリンラガービール 1,100
Kirin Lager Beer

アサヒスーパードライ 1,100
Asahi Super Dry

ハイネケン 1,100
Heineken

ギネススタウト 1,200
Guinness Stout

ヒューガルデンホワイト (発泡酒) 1,300
Hoegaarden White

キリン 零 Ichi (ノンアルコールビールテイスト飲料) 1,100
Kirin Zero Ichi (Non-Alcoholic Beer Taste Beverage)

WHISKIES

JAPANESE

ニッカ竹鶴 21年 2,400
Nikka Taketsuru 21Y

SINGLE MALT

ラフロイグ 10年 1,500
Laphroaig 10Y

BLENDED SCOTCH

シーバズリーガル 12年 1,400
Chivas Regal 12Y

AMERICAN

I. W. ハーパー 12年 1,600
I. W. Harper 12Y

COCKTAILS

ジントニック (ジン) 1,200
Gin and Tonic

モスコームュール (ウォッカ) 1,200
Moscow Mule

スクリュードライバー (ウォッカ) 1,200
Screw Driver

レッドアイ (ビール) 1,200
Red Eye

キール (ワイン) 1,300
Kir

ミモザ (シャンパン) 2,100
Mimosa



サザンタワー名物 ふわふわ淡雪スイーツ ～ショコラ・ア・ラ・ネージュ～

Southerntower original fluffy Shaved Ice
～ Chocolat a la Neige ～

¥1,470

なめらかなふわとした口当たりのかき氷と
からだを温まるオリジナルカクテルをぜひ一緒にお楽しみください。
Enjoy heartwarming Hot Cocktail with fluffy Shaved Ice.

アマレットティー

Amaretto Tea

¥1,500



JAPANESE FLAVORED TEA from MIYAGI ONAGAWA

OCCHACO

～おちゃっこ～

日本茶(煎茶、ほうじ茶など)にフルーツ、ハーブや野菜などを
たっぷりブレンドした、香りも楽しめる、
宮城県女川町で生まれた日本茶フレイバーティーです。

モノブルー

Mono Bleu

緑茶、ブドウフレーバー・ブルーベリーフレーバー
Green Tea with Muscat Flavor and Blueberry Flavor

¥1,300

モノルージュ

Mono Rouge

緑茶、ラズベリーフレーバー・さくらんぼフレーバー
Green Tea with Raspberry Flavor and Cherry Flavor

¥1,300



14:00 - 21:00

STRAWBERRY DESSERT COURSE

ストロベリー デザートコース

¥4,500

旬のイチゴを使用した、パティシエ特製デザートコース。
さっぱりした味わいのアヴァンデセールや、
クラシックな“フレイジエピスターシュ”などと
それぞれに合わせて創ったオリジナルカクテルをお楽しみください。

This course uses seasonal strawberry fresh from our pastry kitchen.
It consists of refreshing and classic “Fraisier Pistache”
and is best enjoyed paired with original cocktails.

カクテルはノンアルコールカクテルに変更できます。
Alcohol-free cocktails can be made upon request.

写真はイメージです。
Food image is for illustration purpose only.

DESSERT COURSE

アマミューズ Amuse

グラスフロマージュ あたたかいイチゴのソースとともに
Glace Fromage with Warm Strawberry Sauce

 オレンジリース ミモザ (シャンパン、マンダリンオレンジシロップ)
Orange Wreath Mimosa (Champagne, Mandarin Orange Syrup)

アヴァンデセール Avant Dessert

イチゴと柑橘のマリアージュ
Strawberry Citrus Salad

 レッドノーズ (ウォッカ、リンゴジュース、クランベリードリンク)
Red Nose (Vodka, Apple Juice, Cranberry Drink)

グランデセール Grande Dessert

フレイジエピスターシュ
Fraisier Pistache

 ティフィン ミルクティー (紅茶リキュール、牛乳)
Tiffin Milk Tea (Tea Liqueur, Milk)

プティ・フル Petit Four

バニラチョコレート、フランボワーズのギモーヴ、パルミエ
Vanilla Chocolate, Framboise Guimauve, Palmier

 コーヒー、紅茶から一杯
Coffee or Tea

プティ・フルと一緒に好きなコーヒー・紅茶を一杯お召上がりください。
Please choose one from the following drinks with your petit four.

COFFEE

コーヒー Coffee	ウィナーコーヒー Vienna Coffee	カフェラテ Caffè Latte
エスプレッソ Espresso	カフェオレ Café au Lait	カプチーノ Cappuccino

TEA

アッサム Assam	ダージリン Darjeeling	セイロン Ceylon
---------------	---------------------	----------------

JAPANESE FLAVORED TEA from MIYAGI ONAGAWA

OCHACCO ~宮城県女川町で生まれた日本茶フレーバーティー“オチャッコ”~
ビターチョコレート (ほうじ茶、カカオハスク)
Bitter Chocolate (Roasted Green Tea with Cacao Husk)

FLAVORED TEA

ストロベリーガーデン
Strawberry Garden

HERBAL TEA

カモミール Chamomile	ペパーミント&レモングラス Peppermint and Lemon Grass	ローズヒップ&ハイビスカス Rose Hip and Hibiscus
--------------------	---	--



写真は2名様用です

12:00 - 17:30

AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー

平日 Weekdays ¥3,800

土・日・祝日 Sat., Sun. & Holidays ¥4,300

土・日・祝日はスパークリングワイン1杯が付きます。
A glass of Sparkling Wine will be served on Sat., Sun. & Holidays.

ロブスターと蟹のサンドウィッチやサーモンとほうれん草のキッシュなど
一口オードブルや色鮮やかなデザートをお飲み物と一緒に楽しみください。

The Afternoon Tea is inclusive of a Homard Lobster Sandwich,
Salmon and Spinach Tart and Desserts.
Enjoy your Afternoon Tea with Tasty Drinks.

アフタヌーンティーのご利用は2時間半とさせていただきます。
お飲み物は紅茶、コーヒーから2時間ご自由にお好きなお召上がりいただけます。
写真はイメージです。

Please be advised there is a two and a half hours seating limit for Afternoon Tea.
Unlimited drinks are available for 2 hours from our drink menu.
Food images are for illustration purpose only.

COFFEE

コーヒー
Coffee

カフェオレ
Café au Lait

ウィンナーコーヒー
Vienna Coffee

エスプレッソ
Espresso

アイスコーヒー
Iced Coffee

アイスカフェオレ
Iced Café au Lait

アイスウィンナーコーヒー
Iced Vienna Coffee

カプチーノ
Cappuccino

TEA

アッサム
Assam

ダージリン
Darjeeling

セイロン
Ceylon

CAFFEINE FREE TEA

ルイボ스티ー
Rooibos

FLAVORED TEA

アールグレイ
Earl Grey

アイリッシュモルト
(アッサム+ウイスキーフレーバー・カカオフレーバー)
Irish Malt

ストロベリーガーデン
(セイロン+ストロベリーフレーバー)
Strawberry Garden

アイスティー (アールグレイ)
Iced Tea (Earl Grey)

HERBAL TEA

フルーツガーデン
(ハイビスカス・エルダーベリー・ローズヒップ・リコリス・マテ茶・ライチフレーバー)
Fruit Garden

ソフトピーチ
(ハイビスカス・アップル・アプリコット・マリーゴールド・ルイボス)
Soft Peach

カモミール
Chamomile

ペパーミント & レモングラス
Peppermint and Lemon Grass

ローズヒップ & ハイビスカス
Rose Hip and Hibiscus