



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

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 Layered Sponge Cake

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

抹茶とバニラのグラスデザート
Matcha and Vanilla Verrine

熊本県産デコポンとパッションフルーツのオペラ
KUMAMOTO Sumo Mandarin and Passion Fruit Opera Cake

ベイクドチーズケーキ 苺のソースを添えて
Baked Cheese Cake with Strawberry Sauce

ラズベリーとピスタチオのサントノーレ
Raspberry and Pistachio Gâteau Saint-Honoré

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 グラスバニージュを添えて ¥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
---	-------

季節の小菓子
Petit Four

¥400

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.

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・アブリコット・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

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 Brameley 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

シューストリング 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
～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～ 1,730
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ン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

麒麟ラガービール 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

麒麟 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

シーバスリーガル 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

モスコミュール (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
～抹茶と桜のハーモニー～
Southerntower original fluffy Shaved Ice
～ Flavored with matcha and Cherry Blossoms ~
¥1,470



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ーバーティーです。

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



写真はペアリングデザートコースです
PAIRING DESSERT COURSE

14:00 - 21:30

SPRING DESSERT COURSE

スプリングデザートコース

¥4,000

パティシエがていねいに作り上げる4品のデザートコース。
季節に合わせて華やかに咲く、花をテーマにお届けします。
お皿の上に訪れる「春」をお楽しみください。

Enjoy our four colorful Spring Dessert Course.
Each of the four Spring Dessert is Meticulously Crafted by our Pastry Chef.

お好きなコーヒー・紅茶 2 杯を右ページの中からお選びください
Enjoy our Dessert Course and a choice of any two Drinks
from our Drink Menu on the right.

PAIRING DESSERT COURSE

ペアリングデザートコース

¥4,800

スプリングデザートコースとそれぞれに合わせて創ったオリジナルカクテルを
ペアリングでお楽しみいただくコースです。

プティ・フルにはお好きなコーヒー・紅茶を 1 杯お選びください。

Enjoy Spring Dessert Course Paired with Original Cocktails.
Please choose one from the following drinks with your petit four.

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.

DESSERT COURSE

アミューズ Amuse

柑橘のゼリー仕立て エストラゴン風味
Citrus Jelly with Estragon

花信風 (スパークリングワイン、柚子シロップ)
KASHINFU (Sparkling Wine, Citron Syrup)

アヴァンデセール Avant Dessert

花畑に包まれた抹茶のティラミス
Matcha Tiramisu, Flower Garden Themed

花がすみ (梅酒、ほうじ茶)
HANAGASUMI (Plum Wine, Roasted Green Tea)

グランデセール Grande Dessert

イチゴのソルベとショコラブランのマリアージュ
パープルフラガンシアのソースとともに
Strawberry Sorbet and Chocolat Blanc Mariage with Purple Fragancia

春陽 (リモンチェット、グレープフルーツジュース)
SHUNYO (Limoncello, Grapefruit Juice)

プティ・フル Petit Four

青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ、
桜のゼリー、バニラチョコレート
Rich Tasting "Fuku-Fuku" Egg Madeleine, Cherry Blossom Jelly and Vanilla Chocolate

☕ コーヒー、紅茶から一杯
Cooffe or Tea

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

COFFEE

コーヒー Coffee	ウィンナーコーヒー 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

11:30 - 17:30

SEASONAL AFTERNOON TEA

季節の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などの一口オードブルや
春を装ったデザートをお飲み物と一緒にどうぞ。

The Seasonal Afternoon Tea is inclusive of a Homard Lobster Sandwich
and Savory Finger Food and Dessert.

Enjoy your Seasonal 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だけお召し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 Seasonal Afternoon Tea.
Unlimited drinks are available for 2 hours from our drink menu.
Food Image is 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

ルイボスティー
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