

# BAR DINNER MENU

## Recommended Menu

サザンタワー調理コンテストの受賞メニューを商品化!

宮城県桃浦産牡蠣のアヒージョ バゲットを添えて ¥1,650  
Oyster from MIYAGI MOMONOURA "Ajillo" with Baguette

桜チップでスモークしたこだわり食材の盛り合わせ (2名様) 2,600  
Assorted Special Ingredients Smoked with Cherry Chips (for Two)

- 宮城県桃浦産牡蠣 Oysters from MIYAGI MOMONOURA
- 青森県蓬田村産福々たまご Rich Tasting "Fuku-Fuku" Eggs
- カラフルポテトのサラダ Colorful Potatoes Salad
- カラフルポテトのチップス Colorful Potatoes Chips
- 熊本県産あか牛の焼きリゾット Baked Risotto with Minced KUMAMOTO Wagyu Beef
- 熊本県産りんどうポークのソーセージ KUMAMOTO Pork Sausage
- ベラ・ロディ・ラスパドゥーラ Bella Lodi Raspadura

※燻製プレートで使われる野菜は全て、東京都立川市“小山農園”より届いたものを使用しています。

All the Vegetables used in the "Smoked Plate" are sourced from "Koyama Farm" in TACHIKAWA, TOKYO.

活けオマール海老と宮城県桃浦産牡蠣の自家製パスタグラタン (2~3名様) 9,000  
Homemade Pasta Gratin with Fresh Homard Lobster and MIYAGI MOMONOURA Oyster (for Two or Three) / Photo



## Light Meals ライトミール

宮城県桃浦産牡蠣とキノコの炊き込みご飯 ¥2,100  
Cooked Rice with MIYAGI MOMONOURA Oysters and Mushrooms

鴨肉と赤ワインの自家製ボロネーゼパスタ 2,000  
Homemade Pasta Bolognese with Simmered Minced Duck in Red Wine

ベジタブル大豆カツとアボカドのサンドウィッチ 2,450  
Soy Patty Cutlet and Avocado Sandwich

宮城県桃浦産牡蠣とキノコのバエリア (2~3名様) 2,800  
MIYAGI MOMONOURA Oyster and Mushroom Paella (for Two or Three) / Photo (Half Size 1,700)

熊本県産あか牛の贅沢バーガー 2,950  
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger / Photo



\*ベジタブル大豆カツとアボカドのサンドウィッチ、熊本県産あか牛の贅沢バーガーには北海道産小麦100%と天然酵母で作られたパンを使用しています。

\*Please enjoy recommended 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns Soy Patty Cutlet Sandwich and Beef Hamburger.

## Seafood and Meat Dishes 魚料理・肉料理

シェフおすすめのお魚料理 80g ¥2,500  
Chef's Recommended Fish dish of the day  
\*詳しくはスタッフまでお尋ねください。 \*Please ask the staff.

サザンタワー名物ロティサリーチキン 一羽 2,500  
Southern Tower's Signature Rotisserie Whole Chicken / Photo (Half Size 1,700)

アイルランド産ビーフのグリル 200g 2,800  
Grilled Irish Beef / Photo 300g 3,900



料金にはサービス料と消費税が含まれます。  
仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合があります。  
All prices are inclusive of service charge and consumption tax.  
Please note that due to daily changes in products availabilities and qualities, menu items may vary slightly.

## À la carte ア・ラ・カルト

“とうきょうサラダ”と東京都立川市“小山農園”から届いた野菜のサラダ 自家製ドレッシング ¥1,420  
"TOKYO SALAD" and TOKYO TACHIKAWA "Koyama Farm" Vegetable Salad with Homemade Dressing Sauce / Photo

オードブル3種盛り合わせ 1,350  
Assorted Three Types of Appetizers  
ショーケースよりお好きなオードブルをお選びいただけます。  
Choose the appetizers you like from the showcase.

シェフ特製オードブル5種盛り合わせ 2,030  
Assorted Five Types of Appetizers  
おすすめの3種+選べる前菜2種の盛り合わせです。  
Popular three appetizers in Southern Tower Dining and please choose the two appetizers you like from the showcase.

スパイシーフライドポテト 760  
Spicy French Fries

東京産野菜のボルシチ 960  
Borscht with Vegetables from TOKYO

チーズスティックフリチュール 1,250  
Fried Mozzarella Cheese

イタリア産モッツアレラチーズ“ブルラータ”とカラフルトマトのカプレーゼ 1,400  
Italian Mozzarella Cheese "Burrata" and Colorful Tomato Caprese

白身魚のフィッシュ&チップ 1,450  
Fish and Chips

生ハムとイベリコサラミの盛り合わせ 1,600  
Assorted Fresh Ham and Iberico Pork Salami (Half Size 850)

“伝統のスコティッシュサーモン社”より届いたサーモンのカルパッチョ 1,850  
Carpaccio from "The Scottish Salmon Company" (Half Size 980)

東京産野菜のグリルプレート 1,900  
Assorted Grilled Vegetables from TOKYO



## Welsh Cheeses ウェールズ産チーズ

各種チーズ 20g ¥650 each  
Cheese

5種盛り合わせ 2,350  
Assorted Five Cheeses / Photo

【カウズ・ケナース Caws Cenarth】 ゴールデン・ケナース (ウォッシュチーズ) Golden Cenarth (Washed Cheese)

カウズ・クリフ (ハードチーズ) Caws Cryf (Hard Cheese)

パール・ラス (ブルーチーズ) Perl Las (Blue Cheese)

【カロン・ウェン Calon Wen】 ロセット レッド レスター (ハードチーズ) Rossett Red (Hard Cheese)

オーガニック エクストラ マチュアチェダー (ハードチーズ) Organic Extra Mature Cheddar (Hard Cheese)



## Desserts デザート

東京都八王子産パッションフルーツがアクセントの贅沢ガトーショコラ バニラアイスクリームとともに ¥1,470  
TOKYO HACHIOJI Passion Fruit flavored Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

ウェールズ産チーズが香る 濃厚バスクチーズケーキ バニラアイスクリームとともに 1,470  
Rich Tasting Basque Cheese Cake flavored with Welsh Cheese with Vanilla Ice Cream

デザート3種盛り合わせ 1,520  
Assorted Three Types of Desserts

## Take Out お土産にいかがですか?

東京都八王子産パッションフルーツがアクセントの贅沢ガトーショコラ (12cm) 2,300  
TOKYO HACHIOJI Passion Fruit flavored Chocolate Cake / Photo

ウェールズ産チーズが香る 濃厚バスクチーズケーキ (12cm) 2,500  
Rich Tasting Basque Cheese Cake flavored with Welsh Cheese

