

# BAR FOOD MENU

オードブル  
& サラダ

## APPETIZERS AND SALADS

👑 オードブルバリエ Assorted Appetizers 3品 Three Types ¥1,200  
5品 Five Types 2,000

ショーケースより好きなオードブルをお選びいただけます。詳しくはスタッフにお尋ねください。  
Choose the appetizers you like from the showcase. Please ask us about the details.

ブランド“原木椎茸”のと115のブルギニオンバター焼き ¥850  
Baked ISHIKAWA Shiitake “Noto 115” with Bourguignon Butter

焼きたてガーリックとチーズのバゲット 900  
Garlic and Cheese Baguettes

彩り野菜のサラダオードブル 1,300  
Seasonal Vegetables Salad

生ハムとトマト、モッツアレラチーズのカプレーゼ 1,350  
Raw Ham, Tomato and Mozzarella Cheese Caprese

👑 天然インド鮪 骨付きカマのグリル ハーブガーリック風味 1,600  
Grilled Southern Bluefin Tuna Collar flavored with Herbs and Garlic

👑 桜肉の炙り 赤酒醤油のムース 1,900  
Broiled Horsemeat with AKASAKE Soy Sauce Mousse

スープ

## SOUPS

本日のスープ 850  
Today's Soup

魚介類のココットスープ 900  
Seafood Soup Cocotte

フリット

## FRITTERS

青森県蓬田村産福々たまごと  
スパイシーなフライドポテトのエストレヤード 800  
Spicy Fried Potatoes with Soft Boiled Rich Tasting “Fuku-Fuku” Eggs

宮城県女川産タコと海藻のベニエ 850  
MIYAGI ONAGAWA Seafood Fritters

👑 宮城県気仙沼産メカジキのフリット オリエンタルソース 1,200  
MIYAGI KESENNUMA Swordfish Meunière with Oriental Sauce

自家製  
生パスタ

## HANDMADE FRESH PASTA

北海道産小麦100%の小麦粉と青森県蓬田村産福々たまごを使っています。  
~ made with 100% Hokkaido, Japan Wheat and Rich Tasting “Fuku-Fuku” Eggs ~

本日のショートパスタ 1,700  
Today's Short Pasta

👑 ホタルイカとブランド“原木椎茸”のと115のアーリオ・オーリオ 1,850  
Aglio e Olio with Firefly Squid and ISHIKAWA Shiitake “Noto 115”

自家製ピッツァ

## HANDMADE PIZZA

トマトとモッツアレラチーズ、バジルのピッツァ マルゲリータ 1,750  
Tomato, Mozzarella Cheese and Basil Margherita

👑 青森県産福々たまごのピッツァ ビスマルク 1,800  
Pizza Bismarck with Rich Tasting “Fuku-Fuku” Soft Boiled Egg

ダイナミック

## DYNAMIC

~皆様でシェアしてお召上がりください!~  
~ Enjoy Platters to Share! ~

👑 熊本県産あか牛と野菜のガーリックピラフ グレービーソース 2,200  
KUMAMOTO Wagyu Beef Pilaf with Gravy Sauce and Soft Boiled Rich Tasting “Fuku-Fuku” Eggs

シーフード、チキン、野菜のパエリア 2名様 Serves Two 1,900  
4名様 Serves Four 3,800  
Seafood Chicken Vegetable Paella

👑 宮城県女川産シーフードのフデワ ~パスタのパエリア~ 2名様 Serves Two 1,900  
4名様 Serves Four 3,800  
MIYAGI ONAGAWA Seafood Noodles Paella

サルシッチャと野菜のシュークルート 粒マスタードとともに 3,500  
Salsiccia and Chou Croute with Mustard

ロティサリー  
プランチャー  
グリル

## ROTISSERIES / PLANCHAS / GRILLS

👑 シェフおすすめ 本日の魚介料理 内容、価格はスタッフにお尋ねください  
Chef's Recommended Seafood of the Day Please ask us about the details.

👑 お肉のロティサリー 100g ¥1,800  
Meat Rotisserie

オーストラリア産骨付き子羊肉のプランチャー焼き 180g (2本) 2,200  
Teppan Grilled Australian Lamb Chop

宮城県蔵王産銘柄豚 JAPAN X® 肩ロース肉のハーブ焼き  
Grilled Fillet of MIYAGI ZAOU JAPAN X® Pork Loin with Herb  
100g 1,500 / 200g 2,800 / 300g 3,500

👑 熊本県産あか牛のプランチャー焼き  
Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef  
100g 2,000 / 200g 3,600 / 300g 5,400

アメリカ産牛リブアイ肉のプランチャー焼き  
Teppan Grilled American Ribeye  
200g 3,500 / 300g 5,000 / 400g 6,500

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル  
Grilled Fillet of Australian Beef  
100g 3,500 / 200g 5,500 / 300g 7,500

ソースを下記より2種類お選びください You have a choice of two of the sauces.

ガーリック & アンチョビ Garlic and Anchovies	トマトチリソース Tomato Chili Sauce	スパイシーカレー Spicy Curry
粒マスタード Grain Mustard	わさび Wasabi	チュミチヨリ Chimichurri
醤油塩 Soy Sauce-Flavored Salt	燻製塩 Smoked Salt	グレービーソース Gravy Sauce

プロシエ  
セレクション

## WILD SKEWERED VEGETABLES, SEAFOOD AND MEAT

野菜串 550  
Vegetables

さわやかあべどり 550  
IWATE Chicken

オーストラリア産子羊 650  
Australian Lamb

サルシッチャ 650  
Salsiccia

👑 ブランド“原木椎茸”のと115 800  
ISHIKAWA Shiitake “Noto 115”

👑 宮城県女川産ホヤと帆立貝 1,350  
MIYAGI ONAGAWA Sea Squirts and Scallops

海老 1,400  
Prawns

チーズ

## CHEESE

チーズ各種 各 500 each  
Cheese

- ・カマンベール (白カビ) Camembert Cheese (Bloomy Rind Cheese)
- ・ピエダンゴロワ (ウォッシュ) Pié d'Angloys (Washed Rind Cheese)
- ・コンテ (セミハード) Comté (Semi-Hard Cheese)
- ・グラナパダーノ (ハード) Grana Padano (Hard Cheese)
- ・フルムダンベール (青カビ) Fourme d'Ambert (Blue Cheese)
- ・サントモールソワニオン (シェーヴル) Sainte Maure Soignon (Chèvre Cheese)

盛り合わせ 3種 Three Types 1,300  
Assorted Cheese 5種 Five Types 1,900

👑

サザンタワーダイニングおすすめの料理です。  
Southern Tower Dining Staff's Recommended Specialties.

料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。  
All prices are inclusive of a 10% service charge and an 8% tax.

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。

Please note that due to daily changes in product availability and quality, menu items may vary.