

# 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

ショーケースよりお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.

- 椎茸のロースト ブルギニオンバター風味 Roasted Shiitake Mushroom flavored with Bourguignon Butter ¥850
- 焼きたてガーリックとチーズのバゲット Garlic and Cheese Baguettes 900
- 季節野菜のメランジェサラダ Mélange Salad 900
- 👑 玉レタスのしゃきしゃきサラダ 温製プロヴァンスソースを添えて Lettuce Salad with Warm Provençale Sauce (poured on at your table) 1,300
- 生ハムとトマト、モッツァレラチーズのカプレーゼ Raw Ham, Tomato and Mozzarella Cheese Caprese 1,350
- スモークサーモンの彩りサラダ Vibrant Smoked Salmon Salad 1,400
- 👑 トリッパのトマト煮込み パルメザンチーズの香り Tomato Stewed Trippa with Parmesan Cheese 1,400
- おすすめタパス盛り合わせ Assorted Tapas 1,800

スープ

## SOUPS

- 本日のスープ Today's Soup 850
- 魚介類のスープココット Seafood Soup Cocotte 900

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 Spicy Fried Potatoes with Soft Boiled Rich Taste "Fuku-Fuku" Eggs 750
- 宮城県女川産タコと海藻のベニエ MIYAGI ONAGAWA Seafood Fritters 750
- 👑 宮城県桃浦産牡蠣のヴィエノワーズ レムラードソース MIYAGI MOMONOURA Oyster Viennoise with Rémoulade Sauce 1,200

自家製  
生パスタ

## HANDMADE FRESH PASTAS

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 Today's Short Pasta 1,700
- 👑 燻製シラスとカラスミのスパゲティ Smoked Whitebait Spaghetti with Dried Mullet Roe 1,700
- 👑 タリアテッレ ペスカトーレ バジルの香り Basil flavored Tagliolini Pescatore 1,850

自家製ピッツァ

## HANDMADE PIZZAS

- 熊本県産トマトとバジルのピッツァ マルゲリータ KUMAMOTO Tomato and Basil Margherita 1,700
- 👑 4種のキノコのピッツァ Quattro Mushroom Pizza 1,800

ダイナミック

## DYNAMIC

~皆様に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ピラフ 青森県蓬田村産福々たまごの温度玉子を添えて わさび風味 2~3名様 Serves Two to Three 1,900  
KUMAMOTO Wagyu Beef Vegetable Pilaf with Soft Boiled Rich Taste "Fuku Fuku" Eggs and Wasabi
- シーフード、チキン、野菜のパエリア 2名様 Serves Two 1,900  
Seafood Chicken Vegetable Paella 4名様 Serves Four 3,800
- 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  
MIYAGI ONAGAWA Seafood Noodles Paella 4名様 Serves Four 3,800
- 👑 シェフ特製ブイヤベース 2~3名様 Serves Two to Three 3,800  
Chef's Recommended Bouillabaisse  
\*最後に残ったスープでリゾットをお作りします。  
Enjoy risotto made from your remaining bouillabaisse if you like.

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 ¥1,700  
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
- カナダ産フレッシュオマール海老のプランチャー焼き 5,500  
Teppan Grilled Fresh Canadian Homard Lobster
- 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
- 👑 熊本県産あか牛もも肉のプランチャー焼き Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Round  
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	静岡県有東木産わさび SHIZUOKA UTOGI Wasabi	チュミチョリ Chimichurri
醤油塩 Soy Sauce-Flavored Salt	燻製塩 Smoked Salt	

\*静岡県有東木産わさびを1本750円でご用意します。

フレッシュな風味をお楽しみください。

Enjoy your Seafood or Meat dish with a piece of fresh SHIZUOKA UTOGI Wasabi for an additional charge of 750 yen.

プロジェクト  
セレクション

## WILD SKEWERED VEGETABLES, SEAFOOD AND MEAT

- 野菜串 Vegetables 550
- さわやかあべどり IWATE Chicken 550
- イタリア産ホエー豚 Italian Whey Fed Pork 550
- 熊本県産ジャンボエリンギ KUMAMOTO King Oyster Mushroom 600
- オーストラリア産子羊 Australian Lamb 650
- 👑 宮城県女川産ホヤと帆立貝 MIYAGI ONAGAWA Sea Squirts and Scallops 1,350
- 海老 Prawns 1,400
- 👑 おすすめプロジェクト盛り合わせ Assorted Skewered Vegetables, Seafood and Meat 2,500

チーズ

## CHEESE

- チーズ各種 Cheese 各 500 each
- ・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ヨン (シェーヴル) Sainte Maure Soignon (Chèvre Cheese)
- 盛り合わせ Assorted Cheese 3種 Three Types 1,200  
5種 Five Types 1,800

👑 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.