

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
- 👑 熊本名物桜肉の炙り 赤酒醤油のムース 1,900
Broiled KUMAMOTO Horsemeat with AKASAKE Soy Sauce Mousse

スープ

SOUPS

- 本日のスープ Today's Soup 850
- 魚介類のココットスープ 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 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 KESENUMA 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 Today's Short Pasta 1,700
- 👑 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し上がりください!~
~ 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
- 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 100g 1,500 / 200g 2,800 / 300g 3,500
Grilled Fillet of MIYAGI ZAOU JAPAN X® Pork Loin with Herb
- 👑 熊本県産あか牛のプランチャー焼き 100g 2,000 / 200g 3,600 / 300g 5,400
Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef
- アメリカ産牛リブアイ肉のプランチャー焼き 200g 3,500 / 300g 5,000 / 400g 6,500
Teppan Grilled American Ribeye
- オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 100g 3,500 / 200g 5,500 / 300g 7,500
Grilled Fillet of Australian Beef

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	チュミチョリ 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
- オーストラリア産子羊 Australian Lamb 650
- サルシッチャ Salsiccia 650
- 👑 ブランド“原木椎茸”のと115 ISHIKAWA Shiitake "Noto 115" 800
- 👑 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

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オン (シェーヴル) Sainte Maure Soignon (Chèvre Cheese)
- 盛り合わせ Assorted Cheese 3種 Three Types 1,300
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.