

BAR FOOD MENU

オードブル
& サラダ

APPETIZERS AND SALADS

👑 **オードブルバリエ** 3品 Three Types ¥1,200
Assorted Appetizers
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.

- 👑 焼きたてガーリックとチーズのバゲット ¥900
Garlic and Cheese Baguettes
- 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
- 👑 とうきょうサラダ オードブル仕立て 1,400
Appetizers TOKYO SALAD
- 👑 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
- 👑 熊本県産あか牛のバーガー 2,900
KUMAMOTO Wagyu Beef TOMOE Hamburger

スープ

SOUPS

👑 **本日の冷製スープ** 850
Today's Chilled Soup

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 Octopus 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
- 👑 北海道産小麦を使った“ビーゴリ”のボンゴレ・ロッシ 1,850
Vongole Rosso made of Bigoli with 100% Hokkaido, Japan Wheat

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
- 👑 野菜のピッツァ オルトラーナ 1,800
Pizza Ortolana

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! ~

- 👑 チョリソー、サルシッチャ、熊本県産りんどうポークのグリル
マスタードを添えて 3,500
Grilled Chorizo, Salsiccia and KUMAMOTO Pork with Mustard
- シーフード、チキン、野菜のパエリア 2名様 1,900
Serves Two
Seafood Chicken Vegetable Paella 4名様 3,800
Serves Four
- 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 1,900
Serves Two
MIYAGI ONAGAWA Seafood Noodles Paella 4名様 3,800
Serves Four
- 👑 シェフ特製牛すじカレー 2,200
Chef's Choice Beef Tendon Curry

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

👑 熊本県産りんどうポークのハーブ焼き
Grilled KUMAMOTO Pork with Herbs
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

プロシエ
セレクション

WILD SKEWERED VEGETABLES, SEAFOOD AND MEAT

- 👑 野菜串 550
Vegetables
- 👑 熊本県肥後産のうまか赤鶏 650
KUMAMOTO HIGO Chicken
- 👑 オーストラリア産子羊 650
Australian Lamb
- 👑 サルシッチャ 650
Salsiccia
- 👑 熊本県産りんどうポーク 750
KUMAMOTO Pork
- 👑 海老 1,400
Prawns
- 👑 宮城県女川産ホヤと帆立貝 1,450
MIYAGI ONAGAWA Sea Squirts and Scallops

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ヨン (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.