

BAR LUNCH MENU

サザンタワーランチ

SOUTHERN TOWER LUNCH

【Appetizers】

オードブルサラダ

Appetizer Salad

or

オードブルバリエ +¥650

Assorted Appetizers

ショーケースより好きなオードブルを5種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 any five pieces of appetizers you like from the showcase.
Please ask us about the details.

【Main Dishes】

自家製ゆであげ生パスタ

Handmade Fresh Pasta

or

魚河岸より届いた季節の魚料理

Seasonal Seafood

or

お肉のロティサリー

Meat Rotisserie

【Desserts】

グラスデザート

Glass Dessert

or

デザートバリエ +¥650

Assorted Desserts

ショーケースより好きなデザートを3種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 any three pieces of desserts you like from the showcase.
Please ask us about the details.

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥2,500

À LA CARTE

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.

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 ¥750
Spicy Fried Potatoes with Soft Boiled Rich Taste "Fuku-Fuku" Eggs

本日のスープ 850
Today's Soup

オードブルサラダ 1,300
Appetizer Salad

トリッパのトマト煮込み パルメザンチーズの香り 1,400
Tomato Stewed Trippa with Parmesan Cheese

本日の自家製ショートパスタ 1,600
Today's Handmade Short Pasta

本日の自家製ピッツァ 1,600
Today's Handmade Pizza

シーフード、チキン、野菜のパエリア 1,900
Seafood Chicken Vegetable Paella

2名様
Serves Two
4名様
Serves Four

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 150g 1,900
Meat Rotisserie

熊本県産あか牛もも肉のプランチャー焼き 100g 2,000
Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Round

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

WINE AND SANGRIA

glass carafe bottle

スパークリングワイン Sparkling Wine

マルティーニ ブリュット ¥950 — ¥5,000
Martini Brut

白ワイン White Wine

"チェントゥーノ ペルチェント" ヴェルディッキオ クラッシコ Sup DOC
"Centuno Per Cento" VERDICCHIO CLASSICO Sup DOC 850 2,800 4,000

赤ワイン Red Wine

"チェントゥーノ ペルチェント" ロッソ コーネロ DOC
"Centuno Per Cento" ROSSO CONERO DOC 850 2,800 4,000

ロゼワイン Rosé Wine

ダークホース ロゼ 900 3,150 4,500
Dark Horse Rosé

自家製サングリア (スパークリング/赤/ロゼ) 各 900 each
Homemade Sangria (Sparkling / Red / Rosé)

シェアサングリアスパークリング (オレンジ/ピンクグレープフルーツ/ブドウ) 各 2,500 each
Share Sangria Sparkling

スパークリングワインのきめ細かい泡とフレッシュな果実の風味を楽しめます。
カラフェ (4-5名様分) でご提供します。

BEER AND CRAFT BEER

サッポロ 黒ラベル (生) 900
Sapporo Draft Beer Black Label

グース アイランド ホンカーズエール 1,100
Goose Island Honkers Ale

キリン 零 ICHI (ノンアルコールビールテイスト飲料) 850
Kirin Zero Ichi (Non-Alcoholic Beer Taste Beverage)

AUTUMN COCKTAIL VARIATIONS

カロリーナ Carolina 850
赤ワインにチェリープラムの香りを加えた色鮮やかなオリジナルカクテルです。

フレンチミュール French Mule 850
女性におすすめ! パッションフルーツのほのかな甘味がお口に広がります。

モヒート ソコ Mojito Zoco 900
定番のモヒートにスモモのエッセンスを加えた人気のカクテルです。

ロゼ パンプルムース Rose Pample Mousse 900
ロゼワイン&ピンクグレープフルーツ! 今フランスで大流行のカクテルです。

SOFT DRINKS

ウィルキンソン ジンジャーエール 700
Wilkinson Ginger Ale

トロピカルジュース (グアバ/ライチ/マンゴー) 各 700 each
Tropical Juice (Guava / Lychee / Mango)

オレンジジュース 750
Orange Juice

レモンスカッシュ 800
Lemon Squash

ビフォアサンセット 850
Before Sunset

チャイウーロン 850
Chai Oolong

アロマティーソーダ 850
Aroma Tea and Soda

ヴァージンモヒート 850
Non-Alcoholic Mojito

秋のおすすめスムージーカクテル 900
Autumn Smoothie Cocktail

詳しくはスタッフまで!
Please ask us about the details.

メニューにないアイテムもたくさんございます。

ドリンクカウンターでお好みをお伝えください。

We stock and can make many drinks not on the menu. Please ask at the bar counter.

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーでは、地球環境に配慮しプラスチック製品の使用の削減に取り組んでおります。お飲み物にストローが必要なお客様はスタッフにお申し付けください。

In our ongoing efforts towards helping to protect our global environment, we have been working on reducing use of plastic products. Please feel free to ask for drinking straws for your drinks if needed.

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.

SOUTHERN TOWER

Dining