

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

3,800

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

200g 3,600

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

Glass
(120ml)

Carafe
(500ml)

Bottle
(750ml)

スパークリングワイン Sparkling Wine

ドミニオ デ ロス デュケスカヴァ ブリュット

DOMINIO de los DUQUES Cava Brut ¥1,000 — ¥6,000

白ワイン White Wine

アロマ エスパニョール ソーヴィニヨンブラン

AROMA ESPANOL Sauvignon Blanc 800 3,200 —

フレンターナ ココッチオーラ IGT

FRENTANA Cococciola IGT 900 3,600 —

赤ワイン Red Wine

アロマ エスパニョール カベルネソーヴィニヨン

AROMA ESPANOL Cabernet Sauvignon 800 3,200 —

フレンターナ ヴィーノロッソ IGT

FRENTANA VINO Rosso IGT 900 3,600 —

ロゼワイン Rosé Wine

ダークホース ロゼ

Dark Horse Rosé 900 — 5,400

SANGRIA

自家製サングリア (スパークリング/赤/ロゼ)

Homemade Sangria (Sparkling / Red / Rosé) 各 900 each

BEER

サッポロ 黒ラベル (生) 900

Sapporo Draft Black Label

キリン ハートランド 950

Kirin Heartland

ハイネケン 950

Heineken

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)

APERITIF COCKTAILS ~乾杯におすすめ!~

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印象的です。

サザンブルー Southern Blue 850

淡いエメラルド色が美しい、すっきりとした味わいのオリジナルカクテルです。

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。

パッソア レアル Passoa Real 1,000

スパークリングワインとパッションフルーツの組み合わせが絶妙です。

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

アップルcranベリースカッシュ 850

Apple Cranberry Squash

ヴァージンモヒート 850

Non-Alcoholic Mojito

ノンアルコール スパークリングワイン 900

Sparkling Grape Juice

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.

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.