

# 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		¥800
Spicy Fried Potatoes with Soft Boiled Rich Tasting "Fuku-Fuku" Eggs		
本日のスープ		850
Today's Soup		
彩り野菜のサラダオードブル		1,300
Seasonal Vegetables Salad		
本日のショートパスタ		1,700
Today's Handmade Short Pasta		
トマトとモッツァレラチーズ、バジルのピッツァ マルゲリータ		1,750
Tomato, Mozzarella Cheese and Basil Margherita		
熊本名物桜肉の炙り 赤酒醤油のムース		1,900
Broiled KUMAMOTO Horsemeat with KUMAMOTO SAKE Soy Sauce Mousse		
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
お肉のロティサリー		1,800
Meat Rotisserie		
熊本県産あか牛のプランチャー焼き	100g	2,000
Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef	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

ドミノ 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 ESPAÑOL Sauvignon Blanc 800 3,200 —  
フレンターナ ココッチオーラ IGT 900 3,600 —  
FRENTANA Cococciola IGT

### 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 900 3,600 —  
FRENTANA Vino Rosso IGT

## SANGRIA

サングリア・リコ (赤ワイン + オレンジ果汁) 900  
SANGRIA · RICO (RED)  
サングリア・リコ (白ワイン + グレープフルーツ果汁) 900  
SANGRIA · RICO (WHITE)

## SAKE

純米吟醸酒「月が綺麗ですね」 300ml Bottle 2,400  
JUNMAI GINJOSHU [PREMIUM SAKE]

## BEER

生ビール サッポロ黒ラベル (国産) 900  
Sapporo Draft Black Label  
キリン ハートランド (国産) 950  
Kirin Heartland  
ハイネケン (オランダ) 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!~

サザンブルー Southern Blue 950  
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。  
エルダーフラワー&アップル Elderflower & Apple 950  
エルダーフラワーリキュールの優しい味わいをお楽しみください。  
マルティーニスプリッツァー Martini Spritzer 950  
イタリアを代表する爽やかで甘口の食前酒です。  
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  
ジュース各種 (オレンジ/グレープフルーツ/クランベリードリンク/パイナップル) 各 850 each  
Juice (Orange/Grapefruit/Cranberry/Pineapple)  
アップルクランベリースカッシュ 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.

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.

# SPRING BAR COURSE

## スプリングバルコース

春の彩り3種のオードブルから始まり、メインディッシュはお肉もお魚も楽しめる欲張りな一品を揃えた、春季限定のカジュアルなセットランチです。

### APPETIZERS

---

Terrine of KUMAMOTO Wagyu Beef and Vegetables in Season

熊本県産あか牛と春野菜のマルブラート

Rich Tasting “Fuku-Fuku” Eggs and Spring Cabbage Quiche

青森県蓬田村産福々たまごと春キャベツのキッシュ

Green Peas Espuma

グリーンピースのエスプーマ

### SOUP

---

Onion Potage with Firefly Squid Meunière

新玉ねぎのポタージュ ホタルイカのムニエルを添えて

### MAIN DISH

---

Stewed KUMAMOTO Wagyu Beef in Sake with Vegetables in Season

熊本県産あか牛の赤酒煮込み 春野菜添え

Steamed Sea Bream and WAKAME Seaweed with SAKURA Cream Sauce

真鯛と新わかめのスチーム 桜のクリームソース

### DESSERT

---

Strawberry Tiramisu with Black Pepper flavored Cookies

苺のティラミス ブラックペッパーのクランブルとともに

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥3,500

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.