

À La Carte

～ア・ラ・カルト～

ディナーコースとともにお楽しみください。

Enjoy the à la carte with your dinner course.

季節野菜のメランジェサラダ ￥700
Mélange Salad

スープ 700
Soup

燻製シラスとカラスミのスパゲティー 1,100
Smoked Whitebait Spaghetti with Dried Mullet Roe

チーズ 各 Each 500
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)

チーズ盛り合わせ 3種 Three Types 1,200
Assorted Cheese

5種 Five Types 1,800

お子様料理 2,000
Kid's Meal

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.

Composition

～コンポジション～

前菜、メインディッシュ、デザートを数種類あるメニューよりお選びいただく
スタンダードなディナーコースです。

Enjoy a choice of appetizer, main dish and dessert with the Standard Course.

始まりの一皿

Starter

APPETIZERS

グラバラックスサーモンのカルパッチョ 彩り野菜とイクラの飾り 香草オイルを添えて
Salmon Gravlax Carpaccio with Vegetables and Salmon Roe garnished with Herb Oil

宮城県女川産秋刀魚、ズワイ蟹、熊本野菜のテリーヌ カラスミマヨネーズソース
Terrine of Saury, Snow Crab and KUMAMOTO Vegetables with Dried Mullet Roe Mayonnaise Sauce

本日のオードブル盛り合わせ

Today's Assorted Appetizers

フォアグラのテリーヌ イチジクと梨のコンディマン ガーデン仕立て
Terrine of Foie Gras with Fig and Japanese Pear Condiment

パスタ

Pasta

MAIN DISHES

宮城県女川産帆立貝のグリル リコッタチーズとブルギニヨンバターの香り
Grilled MIYAGI ONAGAWA Scallops flavored with Ricotta Cheese and Butter Bourguignon

シェフおすすめ魚料理 ～宮城県女川より届いた季節の魚～
Chef's Recommended Fish Dish ～MIYAGI ONAGAWA Seasonal Fish～

オマール海老、真鯛、牡蠣のミジョテ ブールブランキュリー
Homard Lobster, Sea Bream and Oyster Mijoter with Beurre Blanc

蝦夷鹿ロース肉のグリル りんごのロースト 赤いベリーを添えて
Grilled Hokkaido Deer Loin with Roasted Apple and Berries

リード・ヴォーのヴィエノワーズ ポルチーニ茸のソース
Sweetbread Viennoise with Porcini Sauce

熊本県産あか牛の赤酒煮込み ジャガイモのクリームピューレ
Stewed KUMAMOTO Wagyu Beef in Sake with Creamy Potato Purée

熊本県産あか牛のビトック フォアグラを添えて わさびソース
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with SHIZUOKA UTOGI Wasabi Sauce

***プラス¥1,000で熊本県産あか牛ロース肉のグリルに変更できます。**

Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin instead of the items above for an additional charge of 1,000 yen.

DESSERT

デザート、コーヒー、紅茶 または ハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

¥7,000

Française

～フランセーズ～

前菜、魚料理、肉料理、デザートをそれぞれ選べる
ディナーコースです。

The Française Course is served with a choice of appetizer, seafood, and meat dish and dessert.

始まりの一皿
Starter

APPETIZERS

グラバックスサーモンのカルパッチョ 彩り野菜とイクラの飾り 香草オイルを添えて
Salmon Gravlax Carpaccio with Vegetables and Salmon Roe garnished with Herb Oil

宮城県女川産秋刀魚、ズワイ蟹、熊本野菜のテリーヌ カラスミマヨネーズソース
Terrine of Saury, Snow Crab and KUMAMOTO Vegetables with Dried Mullet Roe Mayonnaise Sauce

本日のオードブル盛り合わせ
Today's Assorted Appetizers

フォアグラのテリーヌ イチジクと梨のコンディマン ガーデン仕立て
Terrine of Foie Gras with Fig and Japanese Pear Condiment

スープ
Soup

SEAFOOD DISHES

宮城県女川産帆立貝のグリル リコッタチーズとブルギニオンバターの香り
Grilled MIYAGI ONAGAWA Scallops flavored with Ricotta Cheese and Butter Bourguignon

シェフおすすめ魚料理 ～宮城県女川より届いた季節の魚～
Chef's Recommended Fish Dish ~MIYAGI ONAGAWA Seasonal Fish~

オマール海老、真鯛、牡蠣のミジョテ ブールブランキュリー
Homard Lobster, Sea Bream and Oyster Mijoter with Beurre Blanc

MEAT DISHES

蝦夷鹿ロース肉のグリル りんごのロースト 赤いベリーを添えて
Grilled Hokkaido Deer Loin with Roasted Apple and Berries

リード・ヴォーのヴィエノワーズ ポルチーニ茸のソース
Sweetbread Viennoise with Porcini Sauce

熊本県産あか牛の赤酒煮込み ジャガイモのクリームピューレ
Stewed KUMAMOTO Wagyu Beef in Sake with Creamy Potato Purée

熊本県産あか牛のビトック フォアグラを添えて わさびソース
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with SHIZUOKA UTOGI Wasabi Sauce

***プラス¥1,000で熊本県産あか牛ロース肉のグリルに変更できます。**

Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin instead of the items above for an additional charge of 1,000 yen.

DESSERT

デザート、コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea

¥ 9,000

Menu de Chef

～ムニュー・ド・シェフ～

サザンタワーダイニングがおすすめするスペシャルディナーコース。
前菜、魚料理はお好きなものをお選びください。

Enjoy our Southern Tower Dining's recommended course. You have a choice of the appetizer and the seafood dish.

始まりの一皿
Starter

APPETIZERS

グラバックスサーモンのカルパッチョ 彩り野菜とイクラの飾り 香草オイルを添えて
Salmon Gravlax Carpaccio with Vegetables and Salmon Roe garnished with Herb Oil

宮城県女川産秋刀魚、ズワイ蟹、熊本野菜のテリーヌ カラスミマヨネーズソース
Terrine of Saury, Snow Crab and KUMAMOTO Vegetables with Dried Mullet Roe Mayonnaise Sauce

本日のオードブル盛り合わせ
Today's Assorted Appetizers

フォアグラのテリーヌ イチジクと梨のコンディマン ガーデン仕立て
Terrine of Foie Gras with Fig and Japanese Pear Condiment

APPETIZER

蟹のロワイヤル 柚子の香り
Crab Royale flavored with Yuzu

SEAFOOD DISHES

宮城県女川産帆立貝のグリル リコッタチーズとブルギニオンバターの香り
Grilled MIYAGI ONAGAWA Scallops flavored with Ricotta Cheese and Butter Bourguignon

シェフおすすめ魚料理 ～宮城県女川より届いた季節の魚～
Chef's Recommended Fish Dish ~MIYAGI ONAGAWA Seasonal Fish~

オマール海老、真鯛、牡蠣のミジョテ ブールブランキュリー
Homard Lobster, Sea Bream and Oyster Mijoter with Beurre Blanc

MEAT DISH

熊本県産あか牛ロース肉のグリル
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin

DESSERT

シェフパティシエ特製デザート
Pastry Chef's Recommendation

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
～ひと口菓子とともに～
Coffee, Tea or Herb Tea with Petit Four

¥ 12,000

DESSERTS

デザート

お好きなデザートを一品お選びください。

Please choose one from the following desserts.

熊本県産和栗のクリームとショコラ、カシスのマリナーージュ

KUMAMOTO Chestnut Cream Purée with Chocolate and Cassis Sauce

洋梨のコンポート イチジクのアイスクリーム 赤ワインソースとともに

Pear Compote with Fig Ice Cream and Red Wine Sauce

ムース・ド・ショコラ 静岡県有東木産わさびのアイスクリームを添えて

Chocolate Mousse with SHIZUOKA UTOGI Wasabi Ice Cream

本日のデザート盛り合わせ

Today's Assorted Desserts

お好きなドリンクを一品お選びください。

Please choose one from the following drinks.

コーヒー、カフェオレ、カプチーノ、カフェラテ、エスプレッソ

紅茶 (サザンタワーブレンド または アールグレイ)、ハーブティー (リフレッシュハーブ)

Coffee, Café au Lait, Cappuccino, Caffè Latte, Espresso

Tea (Southern Tower Blend or Earl Grey), Herb Tea (Refreshing Herbs)

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.