

# 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

ズワイ蟹とノルウェーサーモンのタルタル グレープフルーツとセロリサラダを添えて  
Tartar of Snow Crab and Norwegian Salmon with Grapefruit and Celery

真鯛のマリネ プランタニエール 桜のビネグレットソース  
Marinated Sea Bream with Vinaigrette Sauce

熊本県産あか牛のスロークックと野菜のマルブラード ラビゴットソース  
Terrine of KUMAMOTO Wagyu Beef and Vegetables with Ravigote Sauce

フォアグラのソテー 北海道産小麦のクレープと4種の赤いフルーツのコンフィ +500 yen  
Sautéed Foie Gras with Crepe and Red Fruit Confit

## PASTA

自家製生パスタ  
Handmade Pasta

## MAIN DISHES

江戸前サーモンのグリル 大海老と甲殻類のリゾット添え パルメザンチーズの香り  
Grilled Salmon with Shrimp Risotto, Parmesan Flavor

宮城県女川産本日の鮮魚と新わかめ、桜の葉の包み蒸し 蒸しホヤ添え クリームソース  
Steamed MIYAGI ONAGAWA Fish and Wakame Seaweed in Sakura Leaf with Sea Squirt

カナダ産オマール海老のグリルと女川産帆立貝のカラーカダイフ揚げ +1000 yen  
Grilled Canadian Homard Lobster and Deep Fried MIYAGI ONAGAWA Scallop with Kadaif Noodles

熊本県産天草大王もも肉のプランチャー焼き ポテトピューレ添え マドラスソース  
Teppan Grilled KUMAMOTO Chicken with Potato Puree and Madras Sauce

宮城県蔵王産銘柄豚JAPAN X® バンドゥーバンマサラの香り焼き  
ホワイトアスパラガスのグリル添え  
Grilled MIYAGI ZAOU JAPAN X® flavored with Vadouvan Masala and White Asparagus

桜肉のグリル 赤酒醤油のムース 熊本産直野菜添え +1000 yen  
Grilled Horsemeat with KUMAMOTO Sake Soy Sauce Mousse and KUMAMOTO Vegetables

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 Wasabi Sauce

**\*プラス¥1,000で熊本県産あか牛グリルに変更できます。**

Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef 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

# Printemps

～プランタン～

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

始まりの一皿  
Starter

## APPETIZERS

ズワイ蟹とノルウェーサーモンのタルタル グレープフルーツとセロリサラダを添えて  
Tartar of Snow Crab and Norwegian Salmon with Grapefruit and Celery

真鯛のマリネ プランタニエール 桜のビネグレットソース  
Marinated Sea Bream with Vinaigrette Sauce

熊本県産あか牛のスロークックと野菜のマルブラード ラビゴットソース  
Terrine of KUMAMOTO Wagyu Beef and Vegetables with Ravigote Sauce

フォアグラのソテー 北海道産小麦のクレープと4種の赤いフルーツのコンフィ +500 yen  
Sautéed Foie Gras with Crepe and Red Fruit Confit

## SOUP

季節野菜のスープ  
Vegetable Soup

## SEAFOOD DISHES

江戸前サーモンのグリル 大海老と甲殻類のリゾット添え パルメザンチーズの香り  
Grilled Salmon with Shrimp Risotto, Parmesan Flavor

宮城県女川産本日の鮮魚と新わかめ、桜の葉の包み蒸し 蒸しホヤ添え クリームソース  
Steamed MIYAGI ONAGAWA Fish and Wakame Seaweed in Sakura Leaf with Sea Squirt

カナダ産オマール海老のグリルと女川産帆立貝のカラーカダイフ揚げ +1000 yen  
Grilled Canadian Homard Lobster and Deep Fried MIYAGI ONAGAWA Scallop with Kadaif Noodles

## MEAT DISHES

熊本県産天草大王もも肉のプランチャー焼き ポテトピューレ添え マドラスソース  
Teppan Grilled KUMAMOTO Chicken with Potato Puree and Madras Sauce

宮城県蔵王産銘柄豚JAPAN X® バンドゥーバンマサラの香り焼き  
ホワイトアスパラガスのグリル添え  
Grilled MIYAGI ZAOU JAPAN X® flavored with Vadouvan Masala and White Asparagus

桜肉のグリル 赤酒醤油のムース 熊本産直野菜添え +1000 yen  
Grilled Horsemeat with KUMAMOTO Sake Soy Sauce Mousse and KUMAMOTO Vegetables

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 Wasabi Sauce

**\*プラス¥1,000で熊本県産あか牛グリルに変更できます。**

Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef 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・ド・シェフ～

サザンタワーダイニングがおすすめるスペシャルディナーコースです。  
Enjoy our Southern Tower Dining's recommended course.

始まりの一皿  
Starter

## APPETIZERS

フォアグラのソテー 北海道産小麦のクレープと4種の赤いフルーツのコンフィ  
Sautéed Foie Gras with Crepe and Red Fruit Confit

富山県産ホタルイカとパスタのミジョテ 生姜の香り  
TOYAMA Firefly Squid and Pasta Mijoter flavored with Ginger

## SEAFOOD DISHES

カナダ産オマール海老と女川産帆立貝のグリル わさびのルイユソース  
Grilled Canadian Homard Lobster and MIYAGI ONAGAWA Scallop with Wasabi Rouille Sauce

## MEAT DISHES

熊本県産あか牛ロースのロースト バンドゥーバンマサラソース  
Roasted KUMAMOTO Wagyu Beef with Vadouvan Masala Sauce

## DESSERT

フリュイルージュとローズの香り  
Red Fruits flavored with Rose

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

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  
Strawberry Tiramisu with Black Pepper flavored Cookies

抹茶ショコラ 酒粕アイスクリームを添えて  
Matcha Chocolate with Sake Lees Ice Cream

シェフパティシエ特製 デザートのバリエーション  
Pastry Chef's Recommended Dessert

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  
Coffee

カフェオレ  
Café au Lait

カプチーノ  
Cappuccino

カフェラテ  
Caffè Latte

エスプレッソ  
Espresso

紅茶 (サザンタワーブレンド または アールグレイ)  
Tea (Southern Tower Blend or Earl Grey)

ハーブティー (リフレッシュハーブ)  
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.