

## Menu de Chef

～ムニュ・ド・シェフ～

¥ 12,000

旬の食材を使用した、シェフおすすめフルコース。  
季節を感じるお料理をお楽しみください。

This is our most luxurious and a highly recommended Course Menu of our Chef.  
Please enjoy seasonal dishes cooked with selected ingredients.



### AMUSE

マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て  
Mushroom Cream Soup with Foamed Milk

### APPETIZER

“とうきょうサラダ”、東京都立川市“小山農園”カラフル野菜とシーフードマリネ  
八王子産パッションフルーツのヴィネグレットで  
TOKYO SALAD, TOKYO TACHIKAWA “Koyama Farm” Colorful Vegetables,  
and Marinated Seafood Christmas Wreath with TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Vinaigrette Dressing

フォアグラのソテーをのせた青森県蓬田村産福々たまごのロワイヤル ペリグーソース  
Rich Tasting “Fuku Fuku” Egg Royale topped with Sautéed Foie Gras and Perigieux Sauce

### SEAFOOD DISH

豊洲市場より届いた真鯛のグリル オマール海老のパンスを添えて  
Teppan Grilled Sea Bream from TOYOSU Market with Homard Lobster Claw

### MEAT DISH

熊本県産あか牛のプランチャー焼き 静岡県有東木産わさびとともに  
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with SHIZUOKA UTOGI Wasabi

### DESSERT

ホワイトチョコレートとムースとフランボワーズのマリアージュ ローズの香り  
White Chocolate Mousse and Raspberry Matrimony 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

## Française ～フランセーズ～ ¥9,000

前菜、魚料理、肉料理、デザートをそれぞれ選べるコースです。  
The Française Course is served with a choice of Appetizer, Seafood, Meat Dish and Dessert.

## Composition ～コンポジション～ ¥7,500

メインディッシュを魚料理、肉料理の中から一種選べるコースです。  
Enjoy a choice of Appetizer, Main Dish and Dessert with the Standard Course.

\*コンポジションの場合、スープがパスタに変更となります。 \*In this case Soup is changed to Pasta.

### AMUSE

始まりの一皿  
Starter

### APPETIZERS

熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ 洋梨と旬野菜のピクルスを添えて  
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Pear and Seasonal Vegetables Pickles

スコットランド西海岸“伝統のスコティッシュサーモン社”より届いたスモークサーモンと  
彩りポテトのティエドサラダ シェリーヴィネガーの香り  
Salade Tiède with Smoked Scotland West Coast Salmon from “The Scottish Salmon Company”  
and Colorful Potatoes flavored with Sherry Vinegar

東京都立川市“小山農園”から届いた野菜、帆立貝とオマール海老のプレッセ  
TOKYO TACHIKAWA Koyama Farm Vegetables, Scallops and Homard Lobster Pressé

熊本県産あか牛のカルパッチョ ガーリックの香り (+¥700)  
Garlic Flavored KUMAMOTO Wagyu Beef Carpaccio (+¥700)

### SOUP

季節のポタージュ  
Seasonal Ingredients Potage Soup

### SEAFOOD DISHES

宮城県女川産帆立貝、牡蠣、海老のブイヤベース仕立て ルイユソースを添えて  
Bouillabaisse with MIYAGI ONAGAWA Scallop, Oyster and Shrimp with Rouille Sauce

豊洲市場より届いた真鯛のヴァブール  
東京都立川市“小山農園”カラフル野菜のエカイユ サフランクリームソース  
Steamed Sea Bream from Toyosu Market with TOKYO TACHIKAWA Koyama Farm Vegetables and Saffron Cream Sauce

あんこうのムニエル あん肝を添えて 焦がしバターと黄柚子の香り (+¥1,000)  
Monkfish and Liver Meunière scented with Lightly Browned Butter and Citron (+¥1,000)

### MEAT DISHES

熊本県産うまか赤鶏の赤酒煮込みとキノコのフリカッセ トリュフの香り  
Stewed KUMAMOTO Umaka Brand Red Chicken in Sweet Sake and Mushroom Fricassee accented with Truffle

北海道産天然蝦夷鹿肉のロースト 赤ワインソース 根セロリのピュレと栗のグラッセとともに  
Roasted Game HOKKAIDO Ezo Venison in Red Wine Sauce with Celery Root Purée and Chestnut Glace

牛フィレ肉のプランチャー焼き バターナッツかぼちゃのソース 石川県産椎茸“能登115”を添えて  
Teppan Grilled Fillet of Beef and Butternuts Squash Sauce with ISHIKAWA “Noto 115” Shiitake Mushroom

熊本県産あか牛のハンバーグステーキ わさび風味のマッシュポテトを添えて  
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Wasabi Flavored Mashed Potatoes

\*プラス¥1,500で熊本県産あか牛のプランチャー焼き 静岡県有東木産わさびのソースに変更できます。  
Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with SHIZUOKA UTOGI Wasabi instead of the items above for an additional charge of 1,500 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

## Desserts

デザート

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 マンダリンオレンジのソルベを添えて  
Strawberry Tiramisu with Mandarin Orange Sherbet

スパイス香る柑橘のコンポート 白ワインのジュレとともに  
Spice-flavored Citrus Compote and White Wine Jelly

ショコラ、フランボワーズ、ビーツのマリアージュ  
Chocolate, Raspberry and Beetroots Matrimony

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)



お子様料理  
Kid's Meal 2,100

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.

料金にはサービス料と消費税が含まれます。  
All prices are inclusive of service charge and consumption 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.