

Menu de Chef

～ムニュ・ド・シェフ～

¥ 12,000

旬の食材を使用した、シェフおすすめのフルコース。
一品一品に季節を感じられる料理をお楽しみください。

This is our most luxurious and highly recommended Course - the full course by our Chef.
Please enjoy seasonal dishes prepared with select ingredients.



AMUSE

宮城県女川産秋刀魚のカナッペ
MIYAGI ONAGAWA Pacific Saury Canapé

APPETIZER

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”より届いたサーモンのカルパッチョ
サワークリームとキャビアを添えて

Scotland West Coast Salmon from “The Scottish Salmon Company” Carpaccio with Sour Cream and Caviar

SOUP

キノコのクリームスープ ポルチーニの香り
Mushroom Cream Soup flavored with Porcini

SEAFOOD DISH

宮城県女川産帆立貝のグリルとムース トリュフジュレを閉じ込めて
Truffle Jelly filled Mousse MIYAGI ONAGAWA Scallops and Grilled Scallop

MEAT DISH

熊本県産あか牛のグリル 静岡県有東木産わさびと旬野菜を添えて
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with SHIZUOKA UTOGI Wasabi and Seasonal Vegetables

DESSERT

熊本県産和栗のモンブラン もみじのミルクアイスとともに
KUMAMOTO Chestnut Mont Blanc with Japanese Maple Milk Ice Cream

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
～小菓子とともに～

Coffee, Tea or Herb Tea with Petit Four

Française

～フランセーズ～

¥ 9,000

6品のディナーコース。
肉料理はお好きな一品をお選びいただけます。

Enjoy a six course dinner.
Please choose one meat dish.

AMUSE

始まりの一皿
Starter

APPETIZER

東京都立川市“小山農園”より届いたビーツのデクリネゾン
イタリア産モッツアレラチーズ“ブッラータ”とともに
Variety of Beets from TOKYO TACHIKAWA “Koyama Farm” with Italian Mozzarella Cheese

SOUP

本日のスープ
Soup of the day

SEAFOOD DISH

豊洲市場より届いたスズキとキノコソースの包み焼き
Wrapped Sea Bass from TOYOSU Market and Mushroom Sauce

MEAT DISHES

お好きな料理を1品お選びください。
Please choose one of the following dishes.

ウェールズ産仔羊のグリル ブドウのローストを添えて
ウェルシュレディのミンスマイトソース
Grilled Welsh Lamb with Roasted Grape and Mincemeat Sauce

or

鴨もも肉のコンフィ レンズ豆とともに カレーの香り
Confit Duck Brisket with Lentil Beans flavored with Curry

or

熊本県産あか牛のタリアータ
秋野菜のグリルと東京都立川市“小山農園”より届いたカラフルポテトとともに
KUMAMOTO Wagyu Beef Tagliata with Grilled Autumn Vegetables and Colorful Potato from TOKYO TACHIKAWA “Koyama Farm”

DESSERT

ウェールズ産チーズのフロマージュキュイ ブドウのコンポートとともに
Welsh Cheese “Fromage Cuit” with Roasted Grape

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

Composition

～コンポジション～

¥ 7,500

5品のディナーコース。
メインディッシュにお好きな料理2品を盛り合わせてご用意します。
Enjoy a five course dinner with an assortment of two main dishes of your choice.

AMUSE

始まりの一皿
Starter

APPETIZER

“とうきょうサラダ”と戻りガツオのスマーク 東京都八王子産もち麦と柿のサラダとともに
“TOKYO SALAD” and Smoked Skipjack Tuna with TOKYO HACHIOJI Pearl Barley and Persimmon Salad

PASTA

本日のパスタ
Pasta of the Day

ASSORTED MAIN DISHES

お好きな料理を2品お選びください。
Please choose two of the following dishes.

豊洲市場より届いたスズキのグリル 秋茄子とハチミツのエーグルドゥースソース
Grilled Sea Bass from TOYOSU Market with Autumn Egg Plant and Honey Sauce

or

鴨もも肉のコンフィ レンズ豆とともに カレーの香り
Confit Duck Brisket with Lentil Beans flavored with Curry

or

熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ ポルチーニソース
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Porcini Sauce

or

熊本県産あか牛のグリル 静岡県有東木産わさびと旬野菜を添えて (+1,500)
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with SHIZUOKA UTOGI Wasabi and Seasonal Vegetables (+1,500)

DESSERT

かぼちゃのプリン ミルクアイスクリームとキャラメルソースとともに
Pumpkin Pudding and Milk Ice Cream with Caramel Sauce

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

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 the 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 products availability and quality, menu items may vary.