

## 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

熊本県産あか牛のスローックックと  
東京都立川市“小山農園”より届いた3種類のビーツのデクリネゾン  
Slow-Cooked Rare KUMAMOTO Wagyu Beef with Variety of Beets from TOKYO TACHIKAWA “Koyama Farm”

### 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 Mince meat 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

熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ 秋のフルーツとブドウマスタードを添えて  
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Autumn Fruits and Grape and Mustard Sauce

### 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

タルトタタン バニラアイスクリームとともに  
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

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.