

## Menu de Chef

～メニュー・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

イタリア産モッツアレラチーズ“ Burrata ”のカナッペ  
Italian Mozzarella Cheese “Burrata” Canapé

### APPETIZERS

宮城県女川産帆立貝の炙りとスモークした桃浦産牡蠣のサラダ仕立て  
根菜のフリットを添えて

Broiled Scallop and Smoked Oyster from MIYAGI Salad with Root Vegetables Fritters

青森県蓬田村産福々たまごのロワイヤル 鴨肉とマデラ酒のソース  
Rich Tasting “Fuku Fuku” Egg Royale topped with Stewed Duck and Madeira Sauce

### SEAFOOD DISH

カナダ産オマール海老のグリル イカ墨の自家製パスタ、玄米とともに カツオ出汁のナージュ仕立て  
Grilled Canadian Homard Lobster in Bonito Broth Nage with Homemade Squid Ink Pasta and Brown Rice

### MEAT DISH

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

### DESSERT

グリオットチェリーとピスタチオのムースを閉じ込めたフランボワーズショコラ  
Griotte Cherry and Pistachio Mousse filled Raspberry Chocolate

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クックと東京都立川市“小山農園”より届いたカラフル野菜のガルグイユ  
Gargouillou with Slow-Cooked KUMAMOTO Wagyu Beef and TOKYO TACHIKAWA “Koyama Farm” Colorful Vegetables

### SOUP

本日のスープ  
Soup of the day

### SEAFOOD DISH

豊洲市場より届いたアンコウと宮城県桃浦産牡蠣のブイヤベース仕立て 黄柚子の香り ルイユソース  
Bouillabaisse with Anglerfish from TOYOSU Market and MIYAGI MOMONOURA Oyster with flavored Citron and Rouille 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.

北海道産天然蝦夷鹿のロースト ポワブラードソース 栗のキャラメリゼとともに  
Roast HOKKAIDO Wild Deer with Poivrade Sauce and Caramelized Chestnut

or

熊本県産あか牛の赤煮煮込み 東京都立川市より届いた冬野菜とフォンデュータを添えて  
Stewed KUMAMOTO Wagyu Beef in Sweet Sake with Tokyo TACHIKAWA Winter Vegetables and Fonduta

or

熊本県産あか牛のグリル 赤ワインのマスタードソース 東京産カラフル人参のローストとともに  
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with Red Wine Mustard Sauce and Roast Colorful Carrot from Tokyo

### DESSERT

東京都三鷹市“須藤園”より届いたオリーブリーフのパバ  
TOKYO MITAKA “SUDO-Garden” Olive Leaves Baba

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

東京都立川市より届いた冬野菜のプレッセ 生ハムとともに  
Pressed Tokyo TACHIKAWA Winter Vegetables with Fresh Ham

### 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平目のグリル シャンピニオンバターを添えて  
Grilled Turbot from TOYOSU Market with Champignon Butter

or

ウェールズ産仔羊の香草パン粉焼き バジルのソース  
Grilled Welsh Lamb with Herb Bread Crumbs and Basil Sauce

or

熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ ウェルシュレディのレフォールソース  
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Welsh Lady Horseradish Sauce

or

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

### DESSERT

苺とフレッシュチーズのマリアージュ  
Marriage of Strawberry and Fresh Cheese

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.