



LUNCH MENU

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
スタンダードなランチコースです

Enjoy a choice of appetizer, main dish and dessert with the Standard Course.

APPETIZERS

宮城県女川産帆立貝と秋刀魚のコンフィ ガーデンサラダとともに
MIYAGI ONAGAWA Scallops and Saury Confit with Garden Salad

グラバラックスサーモンの炙り焼き 梨と柿のサラダ 柑橘の香り
Broiled Salmon Gravlax with Japanese Pear and Persimmon Salad with a hint Citrus

青森県蓬田村産福々たまごの温度玉子とズワイ蟹のマリアージュ 魚介ゼリーを添えて
Soft Boiled Rich Taste "Fuku-Fuku" Eggs and Snow Crab with Seafood Jelly

本日のオードブル盛り合わせ
Today's Assorted Appetizers

MAIN DISHES

魚河岸より届いた季節の魚のプランチャー焼き 宮城県女川産海藻クリームソース
Teppan Grilled Seasonal Fish with MIYAGI ONAGAWA Seaweed Cream Sauce

真鯛のグリルと牡蠣のクロメスキ コキヤージュクリームソース
Grilled Sea Bream and Oyster Fritters with Clam Cream Sauce

宮城県女川産帆立貝のプランチャー焼きと海老のカダイフ揚げ カルディナルソース
Teppan Grilled MIYAGI ONAGAWA Scallops and Deep Fried Shrimp with Kadaif Noodles garnished with Cardinale Sauce

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 秋茄子とパプリカのトマト煮
Grilled Fillet of Australian Beef with Tomato Stewed Autumn Eggplant and Paprika

合鴨フィレ肉のスロークック プドウのマスタードソース
Slow-Cooked Fillet of Duck with Grape Mustard Sauce

熊本県産天草大王もも肉のグリル 熊本県赤酒ソース
Grilled KUMAMOTO Chicken with KUMAMOTO Sweet Sake Sauce

熊本県産あか牛もも肉のビトック 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で熊本県産あか牛ロース肉のグリルに変更できます。**
Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin instead of the items above for an additional charge of 1,000 yen.

DESSERTS

青森県蓬田村産福々たまごのかぼちゃプリン バニラアイスクリームとともに
Rich Taste "Fuku-Fuku" Egg Pumpkin Pudding with Vanilla Ice Cream

洋梨のコンポート 秋のフルーツと赤ワインソース
Pear Compote with Autumn Fruit and Red Wine Sauce

本日のデザート
Today's Dessert

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

¥ 3,300

Française

～フランセーズ～

前菜、魚料理、肉料理、デザートをそれぞれ選べる
ランチコースです。

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

APPETIZERS

宮城県女川産帆立貝と秋刀魚のコンフィ ガーデンサラダとともに
MIYAGI ONAGAWA Scallops and Saury Confit with Garden Salad

グラバラックスサーモンの炙り焼き 梨と柿のサラダ 柑橘の香り
Broiled Salmon Gravlax with Japanese Pear and Persimmon Salad with a hint Citrus

青森県蓬田村産福々たまごの温度玉子とズワイ蟹のマリアージュ 魚介ゼリーを添えて
Soft Boiled Rich Taste "Fuku-Fuku" Eggs and Snow Crab with Seafood Jelly

本日のオードブル盛り合わせ
Today's Assorted Appetizers

SEAFOOD DISHES

魚河岸より届いた季節の魚のプランチャー焼き 宮城県女川産海藻クリームソース
Teppan Grilled Seasonal Fish with MIYAGI ONAGAWA Seaweed Cream Sauce

真鯛のグリルと牡蠣のクロメスキ コキヤージュクリームソース
Grilled Sea Bream and Oyster Fritters with Clam Cream Sauce

宮城県女川産帆立貝のプランチャー焼きと海老のカダイフ揚げ カルディナルソース
Teppan Grilled MIYAGI ONAGAWA Scallops and Deep Fried Shrimp with Kadaif Noodles garnished with Cardinale Sauce

MEAT DISHES

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 秋茄子とパプリカのトマト煮
Grilled Fillet of Australian Beef with Tomato Stewed Autumn Eggplant and Paprika

合鴨フィレ肉のスロークック プドウのマスタードソース
Slow-Cooked Fillet of Duck with Grape Mustard Sauce

熊本県産天草大王もも肉のグリル 熊本県赤酒ソース
Grilled KUMAMOTO Chicken with KUMAMOTO Sweet Sake Sauce

熊本県産あか牛もも肉のビトック 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で熊本県産あか牛ロース肉のグリルに変更できます。**
Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin instead of the items above for an additional charge of 1,000 yen.

DESSERTS

青森県蓬田村産福々たまごのかぼちゃプリン バニラアイスクリームとともに
Rich Taste "Fuku-Fuku" Egg Pumpkin Pudding with Vanilla Ice Cream

洋梨のコンポート 秋のフルーツと赤ワインソース
Pear Compote with Autumn Fruit and Red Wine Sauce

本日のデザート
Today's Dessert

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

¥ 4,300

Menu du Nouvel an 2019

～ムニュ・ド・ヌーベラン 2019～

新春にふさわしいスペシャルランチコースです。
Enjoy our Southern Tower Dining's recommended course.

始まりの一皿 ～玉ねぎのキッシュ～
Starter ～ Onion Quiche ～

APPETIZER

オードブルバリエ

～フォアグラのテリーヌ、宮城県桃浦産牡蠣のルイユソース、スモークトラウトサーモン～
Assorted Appetizers
～ Terrine de Foie Gras, MIYAGI MOMONOURA Oyster with Rouille Sauce, Smoked Donaldson Trout ～

SEAFOOD DISH

宮城県女川産帆立貝のムースリーヌ オマール海老のアメリケーヌソース
MIYAGI ONAGAWA Scallop Mousse with Homard Lobster Sauce Américaine

MEAT DISH

熊本県産あか牛ロース肉のグリル 熊本県赤酒のトリュフソース
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin with KUMAMOTO Sweet Sake Truffle Sauce

DESSERT

大納言と渋皮栗の抹茶ムース 苺アイスクリームとともに
Adzuki Bean Chestnut Green Tea Mousse with Strawberry Ice Cream

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

¥ 6,000

グラスワイン Glass of Wine

シャンパン Champagne

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル (シャンパーニュ) ¥2,100
Moët & Chandon Moët Impérial (Champagne)

スパークリングワイン Sparkling Wine

ドミニオ デ ロス デュケスカヴァ ブリュット (スペイン) 1,000
DOMINIO de los DUQUES Cava Brut (Spain)

白ワイン White Wine

フレンターナ ココッチオーラ IGT (イタリア) 900
FRENTANA Cococciola IGT (Italy)

アルガーノ ヴェント (日本) 1,300
ARUGANO VENTO (Japan)

赤ワイン Red Wine

フレンターナ ヴィーノロッソ IGT (イタリア) 900
FRENTANA Vino Rosso IGT (Italy)

アルガーノ フォーゴ (日本) 1,300
ARUGANO FOGO (Japan)

ロゼワイン Rosé Wine

ダークホース ロゼ (カリフォルニア) 900
Dark Horse Rosé (California)

サングリア Sangria

自家製サングリア (スパークリング / 赤 / ロゼ) 各900 each
Homemade Sangria (Sparkling / Red / Rose)

ビール Beer

サッポロ エビス (生) 950
Sapporo Yebisu (Draft)

キリン 零 ICHI (ノンアルコールビールテイスト飲料) 850
Kirin Zeroichi (Non-Alcoholic Beer Taste Beverage)

ソフトドリンク SOFT DRINKS

ウィルキンソン ジンジャーエール 700
Wilkinson Ginger Ale

トロピカルジュース (グアバ / ライチ / マンゴー) 各700 each
Tropical Juice (Guava / Lychee / Mango)

オレンジジュース 750
Orange Juice

アップル克蘭ベリースカッシュ 850
Apple Cranberry Squash

ノンアルコール スパークリングワイン 900
Sparkling Grape Juice

ペリエ (スパークリングウォーター) 900
Perrier (Sparkling Water)

スルジーヴァ (ナチュラルミネラルウォーター) 950
Surgiva (Natural Mineral Water)

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.

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.

料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。
All prices are inclusive of a 10% service charge and an 8% tax.