



## 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

宮城県桃浦産牡蠣のオリエンタルエスカベッシュ サラダ仕立て  
MIYAGI MOMONOURA Oyster Escabeche Salad

グラバラックスサーモンの炙り焼き グレープフルーツと柚子の香り  
Broiled Salmon Gravlax with a hint Grapefruits and Yuzu

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 Tasting "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 ラタトゥイユを添えて  
Grilled Fillet of Australian Beef with Ratatouille

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で熊本県産あか牛のグリルに変更できます。**

Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef 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 Tasting "Fuku-Fuku" Egg Pumpkin Pudding with Vanilla Ice Cream

洋梨のコンポート フルーツと赤ワインソース  
Pear Compote with 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

宮城県桃浦産牡蠣のオリエンタルエスカベッシュ サラダ仕立て  
MIYAGI MOMONOURA Oyster Escabeche Salad

グラバラックスサーモンの炙り焼き グレープフルーツと柚子の香り  
Broiled Salmon Gravlax with a hint Grapefruits and Yuzu

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 Tasting "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 ラタトゥイユを添えて  
Grilled Fillet of Australian Beef with Ratatouille

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で熊本県産あか牛のグリルに変更できます**

Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef 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 Tasting "Fuku-Fuku" Egg Pumpkin Pudding with Vanilla Ice Cream

洋梨のコンポート フルーツと赤ワインソース  
Pear Compote with 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 de Chef

～ムニュ・ド・シェフ～

サザンタワーダイニングがおすすめする  
スペシャルランチコースです。

Enjoy our Southern Tower Dining's recommended course.

## APPETIZER

シェフ特製オードブル  
Chef's Recommended Appetizer

スープ  
Soup

## SEAFOOD DISH

季節の魚料理  
Seasonal Fish

## MEAT DISH

熊本県産あか牛ロース肉のグリル  
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin

## DESSERT

シェフパティシエ特製デザート  
Pastry Chef's Recommendation

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

山梨ワイナリーこだわりのグレープジュース (白 / 赤) 各1,300 each  
YAMANASHI Grape Juice (White / Red)

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.