



## 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メカジキのエスカベッシュ 香辛料の香り  
MIYAGI ONAGAWA Scallop and Swordfish Spicy Escabeche

真鯛のマリネ 苺とベリーのサラダ仕立て 苺のビネグレットソース  
Marinated Sea Bream Strawberry and Berry Salad with Strawberry Vinaigrette Sauce

熊本県産あか牛と春野菜のマルブラード ラビゴットソース  
Terrine of KUMAMOTO Wagyu Beef and Vegetables with Ravigote Sauce

### MAIN DISHES

豊洲市場より届いたお魚と新わかめのスチーム 桜のリゾット添え  
Steamed Fish and WAKAME Seaweed with Sakura-flavored Risotto

江戸前サーモンのプランチャー焼き バルサミコケツパーソース  
Teppan Grilled Salmon with Balsamic-Caper Sauce

宮城県女川産帆立貝のグリルとムール貝とアサリのマリニエール +500 yen  
Grilled MIYAGI ONAGAWA Scallop and Stewed Mussels and Asari Clam

子羊の煮込み“ナバラン” プランタニエール クスクススムールを添えて  
Stewed Lamb with Couscous Semoule

熊本県産天草大王もも肉のプランチャー焼き 新玉ねぎのリヨネーズソース  
Teppan Grilled KUMAMOTO Chicken with Lyonnaise 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.

オーストラリア産牛フィレ肉のプランチャー焼き 熊本県産赤酒ソース +600 yen  
Teppan Grilled Fillet of Australian Beef with KUMAMOTO Sweet Sake Sauce

### DESSERTS

グレープフルーツのジュレとヨーグルトムース  
Grapefruit Jelly and Yogurt Mousse

苺のティラミス ブラックペッパーのクランブルとともに  
Strawberry Tiramisu with Black Pepper flavored Cookies

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

## Printemps

～プランタン～

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 Printemps 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メカジキのエスカベッシュ 香辛料の香り  
MIYAGI ONAGAWA Scallop and Swordfish Spicy Escabeche

真鯛のマリネ 苺とベリーのサラダ仕立て 苺のビネグレットソース  
Marinated Sea Bream Strawberry and Berry Salad with Strawberry Vinaigrette Sauce

熊本県産あか牛と春野菜のマルブラード ラビゴットソース  
Terrine of KUMAMOTO Wagyu Beef and Vegetables with Ravigote Sauce

### SEAFOOD DISHES

豊洲市場より届いたお魚と新わかめのスチーム 桜のリゾット添え  
Steamed Fish and WAKAME Seaweed with Sakura-flavored Risotto

江戸前サーモンのプランチャー焼き バルサミコケツパーソース  
Teppan Grilled Salmon with Balsamic-Caper Sauce

宮城県女川産帆立貝のグリルとムール貝とアサリのマリニエール +500 yen  
Grilled MIYAGI ONAGAWA Scallop and Stewed Mussels and Asari Clam

子羊の煮込み“ナバラン” プランタニエール クスクススムールを添えて  
Stewed Lamb with Couscous Semoule

熊本県産天草大王もも肉のプランチャー焼き 新玉ねぎのリヨネーズソース  
Teppan Grilled KUMAMOTO Chicken with Lyonnaise 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.

オーストラリア産牛フィレ肉のプランチャー焼き 熊本県産赤酒ソース +600 yen  
Teppan Grilled Fillet of Australian Beef with KUMAMOTO Sweet Sake Sauce

### DESSERTS

グレープフルーツのジュレとヨーグルトムース  
Grapefruit Jelly and Yogurt Mousse

苺のティラミス ブラックペッパーのクランブルとともに  
Strawberry Tiramisu with Black Pepper flavored Cookies

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る  
スペシャルランチコースです。

Enjoy our Southern Tower Dining's recommended course.

## APPETIZERS

真鯛のマリネ 苺とベリーのサラダ仕立て  
Marinated Sea Bream Strawberry and Berry Salad

富山県産ホタルイカとパスタのミジョテ 生姜の香り  
TOYAMA Firefly Squid and Pasta Mijoter flavored with Ginger

## SEAFOOD DISH

豊洲市場より届いたお魚と新わかめのスチーム オマール海老のパンスを添えて  
Steamed Fish and WAKAME Seaweed with Homard Lobster Claw

## MEAT DISH

熊本県産あか牛ロースのグリル 赤酒ソース  
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin Sweet Sake Sauce

## DESSERT

フリュイルージュとローズの香り  
Fruits Rouges flavored with Rose

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

G.H. マム グランコルドン (シャンパーニュ) ¥2,100  
G.H.MUMM Grand Cordon (Champagne)

G.H. マム グランコルドン ロゼ (シャンパーニュ) 2,600  
G.H.MUMM Grand Cordon Rose (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)

ブランコットエステート クラシック ソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド) 1,300  
Brancott Estate CLASSIC SauvignonBlanc (New Zealand)

### 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)

ブランコットエステート クラシック ピノ・ノワール (ニュージーランド) 1,300  
Brancott Estate CLASSIC PinotNoir (New Zealand)

### ロゼワイン Rosé Wine

アルガーノ ロゼ (日本) 1,500  
Arugano Rose (Japan)

### デザートワイン Dessert Wine

アルガブランカ ドース (日本) 1,600  
Arugabranca Doce (Japan)

## サングリア Sangria

サングリア・リコ (赤ワイン + オレンジ果汁) 900  
SANGURIA・RICO (RED)

サングリア・リコ (白ワイン + グレープフルーツ果汁) 900  
SANGURIA・RICO (WHITE)

## 日本酒 Sake

純米吟醸酒「はるばる」120ml Glass 1,300  
Junmai Ginjosyu "HARUBARU"

## 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)

ジュース各種 (オレンジ / グレープフルーツ / クランベリードリンク / パイナップル) 各 850 each  
Juice (Orange / Grapefruit / Cranberry / Pineapple)

アップルcran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.