

# Composition

～コンポジション～

メインディッシュとデザートをそれぞれ選べるコースです。

Enjoy a choice of Main Dish and Dessert with the Standard Course.

## 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”より届いたスモークサーモン  
冬野菜とともに

Smoked Scotland West Coast Salmon from “The Scottish Salmon Company” with Seasonal Vegetables

## MAIN DISHES

宮城県桃浦産牡蠣と白身魚のブイヤベース仕立て ルイユソース  
Bouillabaisse with MIYAGI MOMONOURA Oyster and White Fish with Rouille Sauce

鴨胸肉のスロークック さわやかな柑橘フルーツとともに  
Slow-Cooked Duck Breast with Refreshing Citrus Fruits

熊本県産あか牛のハンバーグステーキ わさび風味のマッシュポテトを添えて  
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Wasabi flavored Mashed Potatoes

熊本県産あか牛のプランチャール焼き ウェルシュレディのレフォール風味 **(+¥1,500)**  
Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef flavored with Welsh Lady's Horseradish **(+¥1,500)**

## DESSERTS

ホットアップルパイ バニラアイスクリームを添えて  
Hot Apple Pie with Vanilla Ice Cream

チョコレートムース 東京都八王子産パッションフルーツのソースとともに  
Chocolate Mousse with TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Sauce

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

¥ 3,500

# 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コースです。

The Française Course is served with a choice of Appetizer, Seafood, Meat Dish and Dessert.

## APPETIZERS

熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ 洋梨と旬野菜のピクルスを添えて  
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Pear and Seasonal Vegetables Pickles

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”より届いたスモークサーモン  
冬野菜とともに

Smoked Scotland West Coast Salmon from “The Scottish Salmon Company” with Seasonal Vegetables

フォアグラのキャラメリゼ 柿、洋梨、ブドウのサラダとともに **(+¥500)**  
Caramelized Foie Gras garnished with Persimmon, Pear and Grape Salad **(+¥500)**

## SEAFOOD DISHES

江戸前銀鮭のグリル 東京都立川市“小山農園”から届いた野菜のスチームを添えて  
キノコのフリカッセソース

Grilled Salmon with Steamed TOKYO TACHIKAWA Koyama Farm Vegetables and Mushroom Fricassee Sauce

宮城県桃浦産牡蠣と白身魚のブイヤベース仕立て ルイユソース  
Bouillabaisse with MIYAGI MOMONOURA Oyster and White Fish with Rouille Sauce

宮城県女川産帆立貝のムースリヌ オマール海老のパンスを添えて トリュフのソースとともに **(+¥1,000)**  
MIYAGI ONAGAWA Scallop Mouseline and Homard Lobster Claw in Truffle Sauce **(+¥1,000)**

## MEAT DISHES

鴨胸肉のスロークック さわやかな柑橘フルーツとともに  
Slow-Cooked Duck Breast with Refreshing Citrus Fruits

熊本県産りんどうポークとビーツのポトフ サワークリームとご一緒に  
Stewed KUMAMOTO Pork and Beetroots Pot-au-feu with Sour Cream

熊本県産あか牛のハンバーグステーキ わさび風味のマッシュポテトを添えて  
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Wasabi Flavored Mashed Potatoes

熊本県産あか牛のプランチャール焼き ウェルシュレディのレフォール風味 **(+¥1,500)**  
Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef flavored with Welsh Lady's Horseradish **(+¥1,500)**

## DESSERTS

ホットアップルパイ バニラアイスクリームを添えて  
Hot Apple Pie with Vanilla Ice Cream

チョコレートムース 東京都八王子産パッションフルーツのソースとともに  
Chocolate Mousse with TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Sauce

白ワインのジュレとスパイス香る柑橘のコンポート  
White Wine Jelly and Spiced Citrus Compote

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

¥ 4,400

SOUTHERN TOWER  
Dining

LUNCH MENU

## Menu de Chef

～ムニュ・ド・シェフ～

旬の食材を使用した、シェフおすすめのフルコース。  
季節を感じるお料理をお楽しみください。

This is our most luxurious and a highly recommended Course Menu of our Chef.  
Please enjoy seasonal dishes cooked with selected ingredients.



### APPETIZER

“とうきょうサラダ”、東京都立川市“小山農園”カラフル野菜とシーフードマリネ  
八王子産パッションフルーツのヴィネグレットで  
TOKYO SALAD, TOKYO TACHIKAWA Koyama Farm Colorful Vegetables  
and Marinated Seafood with TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Vinaigrette Dressing

### SOUP

マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て  
Mushroom Cream Soup with Foamed Milk

### SEAFOOD DISHES

お好きな料理を一品お選びください。  
Please choose one from following dishes.

江戸前銀鮭のグリル バルサミコケッパーソース  
Grilled Salmon with Balsamic and Caper Sauce

宮城県桃浦産牡蠣、白身魚、ズワイ蟹のブイヤベース仕立て  
ルイユソース (+¥1,000)

Bouillabaisse with MIYAGI MOMONOURA Oyster, White Fish and Snow Crab with Rouille Sauce (+¥1,000)

### MEAT DISH

熊本県産あか牛ロース肉のプランチャー焼き 静岡県有東木産わさびとともに  
Grilled KUMAMOTO AKAUSHI Beef Loin with SHIZUOKA UTOGI Wasabi

### DESSERT

ホワイトチョコレートのムースとフランボワーズのマリアージュ ローズの香り  
White Chocolate Mousse and Raspberry Matrimony flavored with Rose

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

¥ 6,200

## グラスワイン Glass of Wine

### シャンパン Champagne

アンリオ ブリュット スーヴェラン NV (フランス・シャンパーニュ) ¥2,100  
Henriot Brut Souverain NV (France Champagne)

### スパークリングワイン Sparkling Wine

アンジュエール ブリュット (スペイン) 1,000  
ANGEAILE Brut (Spain)

### 白ワイン White Wine

ウィリアム ヒル シャルドネ 2018 (カリフォルニア) 1,300  
William Hill Chardonnay 2018 (California)

### 赤ワイン Red Wine

マクマレー ピノ ノワール 2016 (カリフォルニア) 1,300  
MacMurray Pinot Noir 2016 (California)

### ロゼワイン Rosé Wine

ジェラルド ベルトラン シジエム サンス ロゼ 2019 (ランドック) 1,300  
6ème Sens Rosé 2019 Gérard Bertrand (Languedoc)

## ビール Beer

生ビール サッポロ エビス (国産) 1,200  
Sapporo Yebisu Draft

生ビール サッポロ 黒ラベル (国産) 1,100  
Sapporo Draft BLACK LABEL

キリン ハートランド 1,100  
Kirin Heartland

ハイネケン 1,100  
Heineken

キリン 零 ICHI (ノンアルコールビールテイスト飲料) 1,100  
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 950  
WILKINSON Ginger Ale

ノンアルコール スパークリングワイン 1,000  
Sparkling Grape Juice

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 1,000 each  
Juice (Orange/Grapefruit/Cranberry/Pineapple)

アップルクランベリースカッシュ 1,200  
Apple Cranberry Squash

こだわりのグレープジュース (白/赤) 各 1,300 each  
Grape Juice (White / Red)

ペリエ (スパークリングウォーター) 1,000  
Perrier (Sparkling Water)

スルジーヴァ (ナチュラルミネラルウォーター) 1,100  
Surgiva (Natural Mineral Water)

### お子様料理

Kid's Meal 1,700



# DESSERT COURSE at the Southern Tower Dining

## サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース



シェフパティシエ鎌内 由希子がお皿の上に季節感を演出した4品。  
体がほっと温まる赤ワインのスープや、旬の柑橘を使った華やかなコンポート、  
雪遊びの記憶が蘇るメインデザートなど、見ても食べても楽しい内容です。

Please enjoy Dessert Course  
and a choice of Two Drinks from our Drink Menu.

¥4,000

# PAIRING DESSERT COURSE

## ペアリングデザートコース

それぞれのデザートに合わせて創ったオリジナルカクテル2種と  
お好きなコーヒー・紅茶1杯をペアリングでお楽しみいただくコースです。

Enjoy Dessert Course Paired with Two Original Cocktails  
and cup of coffee.



カクテルはノンアルコールカクテルに変更できます。  
Alcohol-free cocktails can be made upon request.

¥5,000

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.