

Française

フランセーズ ¥4,500^{よりup}



■ 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”より届いたサーモンと
東京都立川産カラフル野菜のガーデン仕立て

Marinated Scotland West Coast Salmon from “The Scottish Salmon Company”,
and TOKYO TACHIKAWA “Koyama Farm” Colorful Vegetables arranged like a Garden

■ SOUP

本日のスープ

Soup 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スズキのグリル 秋茄子とハチミツのエーグルドゥースソース
Grilled Sea Bass from TOYOSU Market with Autumn Egg Plant and Honey Sauce

熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ フォレステイエールソース
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Forestiere Sauce

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

■ DESSERT

タルトタタン バニラアイスクリームとともに

Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

ボリュームを少なくした“コンポジション”もごございます。(¥3,500)

A three part "composition" course is also available.

Menu de Chef

ムニユ・ド・シェフ ¥6,200^{よりup}

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

This is our most luxurious and highly recommended Course Menu by our Chef. Please enjoy seasonal dishes cooked with select ingredients.



■ APPETIZER

“とうきょうサラダ”と戻りカツオのスマーク 東京都八王子産もち麦と柿のサラダとともに
“TOKYO SALAD” and Smoked Skipjack Tuna with TOKYO HACHIOJI Pearl Barley and Persimmon Salad

■ SOUP

キノコのクリームスープ ポルチーニの香り

Mushroom Cream Soup flavored with Porcini

■ SEAFOOD DISHES

お好きな料理を1品お選びください。Please choose one of the following dishes.

豊洲市場より届いたスズキとキノコソースの包み焼き
Wrapped Sea Bass from TOYOSU Market and Mushroom Sauce

カナダ産オマール海老とキノコソースの包み焼き (+1,000)
Wrapped Canadian Homard Lobster and Mushroom Sauce (+1,000)

■ MEAT DISH

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

■ DESSERT

熊本県産和栗のモンブラン もみじのミルクアイスとともに

KUMAMOTO Chestnut Mont Blanc with Japanese Maple Milk Ice Cream

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

Beer ビール

生ビール サッポロ 黒ラベル (国産) Sapporo Draft BLACK LABEL	¥1,100
アサヒ ドライ・ザ・クール Asahi DRY THE COOL	1,100
ハイネケン Heineken	1,100
アサヒ ドライ ゼロ (ノンアルコールビールテイスト飲料) Asahi DRY ZERO (Non-Alcoholic Beer Taste Beverage)	1,100

Hotel Original Cocktails ホテルオリジナルカクテル

ヨヨギブリーズ (ライチリキュール、ブルーキュラソー、キウイフルーツシロップ、トニックウォーター) YOYOGI Breeze (Lychee Liqueur, Blue Curaçao, Kiwi Fruit Syrup, Tonic Water)	1,000
シンルークーラー (アマレット、ココナッツシロップ、ピーチジュース) Xing Lu Cooler (Amaretto, Coconut Syrup, Peach Juice)	1,000
ジンジャーアップルハイボール (スコッチウイスキー、グリーンアップルシロップ、ジンジャーエール) Ginger Apple High Ball (Scotch Whisky, Green Apple Syrup, Ginger Ale)	1,000
アロマティックミスト (梅酒、トロピカルフルーツリキュール、ソーダ) Aromatic Mist (Plum Wine, Tropical Fruit Liqueur, Soda)	1,000

Non-Alcoholic Cocktails ノンアルコールカクテル

サザングリーンスカッシュ (グリーンアップルシロップ、キウイフルーツシロップ、ソーダ) Southern Green Squash (Green Apple Syrup, Kiwi Fruit Syrup, Soda)	1,000
クランベリークーラー (クランベリードリンク、ピーチシロップ、ソーダ) Cranberry Cooler (Cranberry Drink, Peach Syrup, Soda)	1,000
アップルクランベリースカッシュ (アップルジュース、クランベリードリンク、トニックウォーター) Apple Cranberry Squash (Apple Juice, Cranberry Drink, Tonic Water)	1,200
バージンブリーズ (グレープフルーツジュース、クランベリードリンク) Virgin Breeze (Grapefruit Juice, Cranberry Drink)	1,200

Soft Drinks ソフトドリンク

ウィルキンソン ジンジャーエール WILKINSON Ginger Ale	950
ノンアルコール スパークリングワイン Sparkling Grape Juice	1,000
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) Juice (Orange/Grapefruit/Cranberry/Pineapple)	各1,000 each
こだわりのグレープジュース (白/赤) Grape Juice (White / Red)	各1,300 each
ペリエ (スパークリングウォーター) Perrier (Sparkling Water)	1,000
スルジーヴァ (ナチュラルミネラルウォーター) Surgiva (Natural Mineral Water)	1,100



お子様料理 Kid's Meal

¥1,700

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.

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.

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.