



10:00 - 12:30

## SOUTH COURT BRUNCH

サウスコートブランチ

¥2,300

お好きなドリンクを一種お選びください。  
Please choose one from the following drinks.

オレンジジュース / グレープフルーツジュース  
トマトジュース / クランベリードリンク  
Orange Juice / Grapefruit Juice  
Tomato Juice / Cranberry Drink

スープ  
SOUP

青森県蓬田村産福々たまごとベーコン、トマトの  
米粉ワッフルサンドウィッチ  
Rice Flour Waffles Sandwich  
with Rich Tasting "Fuku-Fuku" Eggs, Bacon and Tomato

紅茶 または コーヒー  
Tea or Coffee

上記価格にプラス¥500で、  
スパークリングワインをお召し上がりいただけます。  
Enjoy a glass of Sparkling Wine with your Brunch  
for an additional charge of 500 yen to the price above.



11:30 - 14:00

## SOUTH COURT LUNCH

サウスコートランチ

¥2,300

スープ  
Soup

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

本日のパスタ  
Pasta of the Day

仔牛の煮込み ココナッツカレーの香り  
付け合わせはクスクススムールまたはライスよりお選びください。  
Coconut Veal Curry  
You have a choice of Couscous Semoule or Rice.

ロブスターと蟹のサンドウィッチ アイヨリマヨネーズソース  
～北海道産小麦100%天然酵母パンで～  
Aioli Mayonnaise Sauce Homard Lobster and Crab Sandwich  
～ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ～

北海道産小麦100%天然酵母パンのウェルシュレアビット  
～ウェールズ産カロン・ウエンのバターとウェルシュレディのコンフィチュールを添えて～  
100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns Welsh Plate  
with Assorted Welsh Lady Confiture, Calon Wen Welsh Butter : Photo

熊本県産あか牛の贅沢バーガー + ¥750  
～北海道産小麦 100%天然酵母パンで～  
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger  
～ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ～

紅茶 または コーヒー  
Tea or Coffee

上記価格にプラス¥600で、  
季節のケーキまたはグラスデザートをお召し上がりいただけます。  
Enjoy one of the Seasonal Dessert with your Lunch  
for an additional charge of 600 yen to the prices above.



## DESSERTS

イチゴのショートケーキ  
Strawberry Sponge Cake

熊本県産和栗のモンブラン  
KUMAMOTO Chestnut Mont Blanc

デコポンのクレームブリュレ  
Crème Brûlée with Sumo Mandarin

タルト・シブースト・ショコラ  
Tarte Chiboust Chocolat

グリオットチェリーとピスタチオのムース  
Gliot Cherry and Pistachio Mousse

カシスとベリーのグラスデザート  
Cassis Berry Verrine

デザートと紅茶 または コーヒーのセット  
Dessert Set with Tea or Coffee

¥1,630



デザート、アイスクリームと紅茶 または コーヒーのセット  
Dessert Set with Ice Cream and Tea or Coffee

¥1,930

デザート  
Dessert

¥1,120



青森県蓬田村産福々たまごのパンケーキ  
 ～愛知県ベルバラ園のオーガニックローズシロップのマリアージュ～

Rich Tasting “Fuku-Fuku” Egg Pancakes  
 with AICHI Organic Rose Syrup

パンケーキと紅茶 または コーヒーのセット  
 Pancakes and Tea or Coffee Set

¥2,280

パンケーキ  
 Pancakes  
 ¥1,780

## DESSERTS

八王子から届いたパッションフルーツの  
 クレープシュゼット グラスバニークリームを添えて ¥1,620  
 TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Crêpe Suzette  
 with Vanilla Ice Cream : **Photo 1**

ショコラキュイト  
 静岡県有東木産わさびのクレームグラッセ 1,670  
 Baked Chocolate  
 with a hint of SHIZUOKA UTOGI Wasabi Ice Cream : **Photo 2**

フランス産マロンのラム酒香る大人のモンブラン 1,670  
 French Chestnut Mont Blanc with Rum : **Photo 3**

フレッシュフルーツのパルフェ  
 お米のグラノーラとともに 1,780  
 Fresh Fruit Parfait with Rice Granola : **Photo 4**

スコーン 810  
 Scones

上記価格にプラス¥500で、紅茶またはコーヒーがついた「ドリンクセット」に  
 できます。  
 Enjoy tea or coffee with your choice of dessert for an additional charge of 500 yen to  
 the prices listed above.



## COFFEE

コーヒー Coffee	¥1,050
アイスコーヒー Iced Coffee	1,050
カフェオレ Café au Lait	1,050
アイスカフェオレ Iced Café au Lait	1,050
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	1,050
エスプレッソ Espresso	1,050
カプチーノ Cappuccino	1,050

## TEA

アッサム Assam 大葉種から作られる、クセがなく濃厚なコクとまろやかさを併せ持つ人気の紅茶です。特にミルクとの相性は絶妙です。	1,100
ダージリン Darjeeling 世界三大紅茶の一つで、マスカットフレーバーと称される充実した味わいと香りを持ちます。ストレートでゆっくりと味わいたい紅茶です。	1,100
セイロン Ceylon ディンブラをベースにした、コクと甘みのバランスがとれた紅茶です。マイルドで優しい味わいが楽しめます。	1,100

## CAFFEINE FREE TEA

ルイボスティー Rooibos 南アフリカ原産の、他にはない香りが特徴のノンカフェインティー。カフェインを含まずミネラル分が豊富です。	1,100
---	-------

## FLAVORED TEA

アールグレイ Earl Grey ブレンドした茶葉にベルガモットの香りをつけた、英国の伝統的なフレーバーティーです。	¥1,100
アイリッシュモルト (アッサム+ウイスキーフレーバー・カカオフレーバー) Irish Malt カカオの甘い香りをつけた、コクのある味わいのアッサムティーです。ほんのり香るアイリッシュウイスキーのアロマが魅力的です。	1,100
ストロベリーガーデン (セイロンティー + ストロベリーフレーバー) Strawberry Garden 上品にブレンドされたセイロンティーとストロベリーの甘い香りが漂うフレーバーティーです。	1,100
アイスティー (アールグレイ) Iced Tea (Earl Grey)	1,100

## HERBAL TEA

ソフトピーチ (ハイビスカス・アップル・アプリコット・マリーゴールド・ルイボス) Soft Peach 完熟したピーチの香りとハイビスカスの爽やかな酸味が特徴の、フルーツハーブティーです。	1,200
ペパーミント & レモングラス Peppermint and Lemon Grass さわやかな清涼感のあるハーブティーのブレンドです。すっきりとしたメントールの香りで、お食事前後のお茶として最適です。	1,200
フルーツガーデン (ハイビスカス・エルダーベリー・ローズヒップ・リコリス・マテ茶・ライチフレーバー) Fruit Garden ほのかな酸味のあるすっきりとした味わい、楊貴妃が愛したとされるライチの甘い香りをお楽しみいただけるハーブティーです。	1,200
カモミール Chamomile ギリシャ語で「大地のりんご」の意味を持つ、甘い香りが広がるハーブティー。欧米では万能薬としても人気です。	1,200
ローズヒップ & ハイビスカス Rose Hip and Hibiscus ローズヒップとハイビスカスの香り高いブレンドです。ルビーレッドの美しい色味とさわやかな酸味が特徴です。	1,200

季節の小菓子 ¥400  
Petit Four

お飲み物と一緒にひとくち。  
心がホッとする小さなスイーツをお楽しみください。

「季節の小菓子」のみのご注文はご遠慮ください。  
Please order with drinks.

左右のページに掲載したお飲み物はすべてアフタヌーンティーやデザートセットなどのお飲み物としてお選びいただけます。

All drinks shown on the two facing pages are available for Afternoon Tea, Crêpe, Galette, Dessert, or Cake sets.



## FLAVORED DRINKS

### HOT

ココア Cocoa	¥1,200
カフェモカ Café Mocha	1,200
キャラメルカプチーノ Caramel Cappuccino	1,200
ロイヤルミルクティー Hot Milk Tea	1,200

### COLD

アイスココア Iced Cocoa	1,200
アイスカフェモカ Iced Café Mocha	1,200
アイスロイヤルミルクティー Iced Milk Tea	1,200

## SOFT DRINKS

コカ・コーラ Coca Cola	950
コカ・コーラ ゼロ Coca Cola Zero	950
ジンジャーエール Ginger Ale	950
レモンスカッシュ Lemon Squash	1,000
ペリエ Perrier	1,000
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	1,000
トマトジュース Tomato Juice	1,000
クランベリードリンク Cranberry Drink	1,000
オレンジジュース Orange Juice	1,000
パイナップルジュース Pineapple Juice	1,000
ウェールズ産ブラムレイ アップルジュース Welsh Bramley Apple Juice	1,300



青森県蓬田村産福々たまご、  
ポルチーニ、キノコのカレット  
ジャーサラダとともに  
Rich Tasting “Fuku-Fuku” Egg  
Porcini Mushroom Galette  
with Tossed Jar Salad

### ガレットとシードルのセット

Galette and Cider Set

¥2,370

### ガレットと紅茶 または コーヒーのセット

Galette and Tea or Coffee Set

¥2,170

### ガレット

Galette

¥1,670

## COLD APPETIZERS

- ジャーサラダ ¥1,220  
わさびドレッシング トマトドレッシング フレンチドレッシングの  
いずれかをお選びください。  
Tossed Jar Salad with your choice of Wasabi Dressing, Tomato Dressing or French Dressing
- 6種のオードブル盛り合わせ 1,520  
Six kinds of Appetizers
- 生ハムとサラミの盛り合わせ  
フレッシュフルーツを添えて 1,620  
Assorted Raw Ham and Salami with Fresh Fruit : **Photo 5**
- ウェールズ産カウズ・ケナース チーズ  
Caws Cenarth Welsh Cheese
- ゴールドデン・ケナース 800  
Golden Cenarth (Washed Cheese)
- パールラス 800  
Perl Las (Blue Cheese)
- カウズ・クリフ 800  
Caws Cryf (Hard Cheese)
- チーズ3種盛り合わせ ドライフルーツ添え 2,200  
Assorted Welsh Cheeses with Dry Fruits : **Photo 6**
- フレッシュフルーツの盛り合わせ 2,540  
Assorted Fresh Fruits

## HOT APPETIZERS

- シューestring フライドポテト 1,220  
イタリア海塩、パルメザンチーズ風味、カレー風味からお選びください。  
Shoestring Potatoes with your choice of Italian Sea Salt, Parmesan Cheese or Curry Flavor
- ソーセージ、チョリソ、豚肉とシュークルート 1,520  
Sausage, Chorizo and Pork with Choucroute
- 北海道産小麦100%天然酵母パンの  
ウェルシュレアビット 1,730  
~ウェールズ産カロン・ウェンのバターとウェルシュレディのコンフィチュールを添えて~  
100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns Welsh Plate  
with Assorted Welsh Lady Confiture, Calon Wen Welsh Butter : **Photo 7**
- クワトロチーズの焼き立てフォカッチャ ピッツァ仕立て  
ブラックペッパーの香り ハチミツを添えて 1,730  
Quattro Cheese Focaccia Pizza flavored with Black Pepper : **Photo 8**
- フライドチキン 1,730  
醤油風味またはスパイシーアジア風味のいずれかをお選びください。  
Fried Chicken with your choice of Soy Sauce Flavor or Spicy Asian Flavor : **Photo 9**



## LIGHT SNACKS

- 乾き物の盛り合わせ ¥1,220  
Assorted Dried Snack
- チョコレートの盛り合わせ 1,220  
Assorted Chocolates
- ドライフルーツの盛り合わせ 1,320  
Assorted Dried Fruits
- アンチョビ入りグリーンオリーブ 1,320  
Green Olives Stuffed with Anchovy

## LIGHT MEALS

- ボンレスハムと野菜のミックスサンドウィッチ 1,620  
Ham and Vegetable Sandwich : **Photo 10**
- 本日のパスタ 1,730  
Pasta of the Day : **Photo 11**
- ライ麦パンのアメリカンクラブハウスサンドウィッチ 1,830  
American Clubhouse Rye Bread Sandwich
- 仔牛の煮込み ココナッツカレーの香り  
クスクススムールを添えて 1,930  
Coconut Veal Curry with Couscous Semoule
- ロブスターと蟹のサンドウィッチ アイヨリマヨネーズソース  
~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ 2,130  
Aioli Mayonnaise Sauce Homard Lobster and Crab Sandwich  
~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~ : **Photo 12**
- 熊本県産あか牛の贅沢バーガー  
~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ 2,950  
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger  
~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~
- 熊本県産あか牛とウェールズ産カロン・ウェンの  
エクストラチェダーチーズを使った贅沢チーズバーガー  
~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ 2,950  
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger  
with CALON WEN Welsh Extra Mature Cheddar Cheese  
~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~ : **Photo 13**



## DRAFT BEER

生ビール (サントリー ザ・プレミアムモルツ) ¥1,200  
Draft Beer (Suntory The Premium Malts)

## BEER

キリンラガービール 1,100  
Kirin Lager Beer

アサヒスーパードライ 1,100  
Asahi Super Dry

ハイネケン 1,100  
Heineken

ギネススタウト 1,200  
Guinness Stout

ヒューガルデンホワイト (発泡酒) 1,300  
Hoegaarden White

キリン 零 Ichi (ノンアルコールビールテイスト飲料) 1,100  
Kirin Zero Ichi (Non-Alcoholic Beer Taste Beverage)

## WHISKIES

### JAPANESE

ニッカ竹鶴 21年 2,400  
Nikka Taketsuru 21Y

### SINGLE MALT

ラフロイグ 10年 1,500  
Laphroaig 10Y

### BLENDED SCOTCH

シーバスリーガル 12年 1,400  
Chivas Regal 12Y

### AMERICAN

I. W. ハーパー 12年 1,600  
I. W. Harper 12Y

## COCKTAILS

ジントニック (ジン) 1,200  
Gin and Tonic

モスコームュール (ウォッカ) 1,200  
Moscow Mule

スクリュードライバー (ウォッカ) 1,200  
Screw Driver

レッドアイ (ビール) 1,200  
Red Eye

キール (ワイン) 1,300  
Kir

ミモザ (シャンパン) 2,100  
Mimosa



### サザンタワー名物 ふわふわ淡雪スイーツ ～ショコラ・ア・ラ・ネージュ～

Southerntower original fluffy Shaved Ice  
～ Chocolat a la Neige ～

¥1,470

なめらかなふわとした口当たりのかき氷と  
からだが温まるオリジナルカクテルをぜひ一緒にお楽しみください。  
Enjoy heartwarming Hot Cocktail with fluffy Shaved Ice.

### アマレットティー

Amaretto Tea

¥1,500



JAPANESE FLAVORED TEA from MIYAGI ONAGAWA

## OCCHACO

～おちゃっこ～

日本茶(煎茶、ほうじ茶など)にフルーツ、ハーブや野菜などを  
たっぷりブレンドした、香りも楽しめる、  
宮城県女川町で生まれた日本茶フレイバーティーです。

### モノブルー

Mono Bleu

緑茶、ブドウフレイバー・ブルーベリーフレイバー  
Green Tea with Muscat Flavor and Blueberry Flavor

¥1,300

### モノルージュ

Mono Rouge

緑茶、ラズベリーフレイバー・さくらんぼフレイバー  
Green Tea with Raspberry Flavor and Cherry Flavor

¥1,300





14:00 - 21:00

## CHRISTMAS DESSERT COURSE

クリスマスデザートコース

¥5,000

女性パティシエが一品ずつ丁寧に手掛けた、クリスマスを連想させる彩り鮮やかな4品のデザートと、オリジナルカクテルを組み合わせたペアリングをお楽しみください。

Enjoy our four colorful Christmas dessert course. Each one is meticulously finished by our pastry chef and paired with original cocktails.

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.

写真はイメージです。  
Food images are for illustration purpose only.

## DESSERT COURSE

### アマミューズ Amuse

グラスフロマージュ あたたかいイチゴのソースとともに  
Glace Fromage with Warm Strawberry Sauce

🍷 オレンジリース ミモザ (シャンパン、マンダリンオレンジシロップ)  
Orange Wreath Mimosa (Champagne, Mandarin Orange Syrup)

### アヴァンデセール Avant Dessert

イチゴと柑橘のマリアージュクリスマスリース仕立て  
Strawberry with Citrus, Christmas Wreath shaped

🍷 レッドノーズ (ウォッカ、リンゴジュース、クランベリードリンク)  
Red Nose (Vodka, Apple Juice, Cranberry Drink)

### グランデセール Grande Dessert

キャラメルショコラのブッシュ・ド・ノエル オレンジ風味  
Flavored Orange Bûche de Noël with Caramel Chocolate

🍷 ブランデーモカ (コニャック、カルーア、ホットココア)  
Brandy Mocha (Cognack, Kahlua, Hot Cocoa)

### プティ・フル Petit Four

バニラチョコレート、フランボワーズのギモーヴ、パルミエ  
Vanilla Chocolate, Framboise Guimauve, Palmier

☕ コーヒー、紅茶から一杯  
Coffee or Tea

小菓子と一緒に好きなコーヒー・紅茶を一杯お召上がりください。  
Please choose one from the following drinks with your petit four.

## COFFEE

コーヒー Coffee	ウィナーコーヒー Vienna Coffee	カフェラテ Caffè Latte
エスプレッソ Espresso	カフェオレ Café au Lait	カプチーノ Cappuccino

## TEA

アッサム Assam	ダージリン Darjeeling	セイロン Ceylon
---------------	---------------------	----------------

## JAPANESE FLAVORED TEA from MIYAGI ONAGAWA

OCHACCO ~宮城県女川町で生まれた日本茶フレーバーティー“オチャッコ”~  
ビターチョコレート (ほうじ茶、カカオハスク)  
Bitter Chocolate (Roasted Green Tea with Cacao Husk)

## FLAVORED TEA

ストロベリーガーデン  
Strawberry Garden

## HERBAL TEA

カモミール Chamomile	ペパーミント&レモングラス Peppermint and Lemon Grass	ローズヒップ&ハイビスカス Rose Hip and Hibiscus
--------------------	---	--





写真は2名様用です

**12:00 - 17:30**  
**CHRISTMAS**  
**AFTERNOON TEA**

クリスマスアフタヌーンティー

¥4,500

クリスマス期間限定 熊本県産あか牛と野菜のラップサンドや  
 定番のプッシュ・ド・ノエルなど、  
 色鮮やかな一口オードブルやデザートを  
 お飲み物と一緒に楽しみください。

The Christmas Afternoon Tea is inclusive of  
 a Roast KUMAMOTO Wagyu Beef and Vegetable Wraps, Bûche de Noël,  
 Savory Finger Food, Desserts and Drinks.  
 Enjoy your Afternoon Tea with Tasty Drinks.

クリスマスアフタヌーンティーのご利用は2時間半とさせていただきます。  
 お飲み物は右ページの紅茶、コーヒーから2時間  
 ご自由にお好きなだけお召し上がりいただけます。  
 写真はイメージです。

Please be advised there is a two and a half hours seating limit for Christmas Afternoon Tea.  
 Unlimited drinks are available for 2 hours from our drink menu on the right.  
 Food images are for illustration purpose only.

## COFFEE

コーヒー Coffee	アイスコーヒー Iced Coffee
カフェオレ Café au Lait	アイスカフェオレ Iced Café au Lait
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	アイスウィンナーコーヒー Iced Vienna Coffee
エスプレッソ Espresso	カプチーノ Cappuccino

## TEA

アッサム Assam
ダージリン Darjeeling
セイロン Ceylon

## CAFFEINE FREE TEA

ルイボスティー Rooibos
--------------------

## FLAVORED TEA

アールグレイ Earl Grey
アイリッシュモルト (アッサム+ウイスキーフレーバー・カカオフレーバー) Irish Malt
ストロベリーガーデン (セイロン+ストロベリーフレーバー) Strawberry Garden
アイスティー (アールグレイ) Iced Tea (Earl Grey)

## HERBAL TEA

フルーツガーデン (ハイビスカス・エルダーベリー・ローズヒップ・リコリス・マテ茶・ライチフレーバー) Fruit Garden
ソフトピーチ (ハイビスカス・アップル・アプリコット・マリーゴールド・ルイボス) Soft Peach
カモミール Chamomile
ペパーミント & レモングラス Peppermint and Lemon Grass
ローズヒップ & ハイビスカス Rose Hip and Hibiscus



写真は2名様用です

12:00 - 17:30

## AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー

平日 Weekdays ¥3,800

土・日・祝日 Sat., Sun. & Holidays ¥4,300

土・日・祝日はスパークリングワイン1杯が付きます。  
A glass of Sparkling Wine will be served on Sat., Sun. & Holidays.

ロブスターと蟹のサンドウィッチやサーモンとほうれん草のキッシュなど  
一口オードブルや色鮮やかなデザートをお飲み物と一緒に楽しみください。

The Afternoon Tea is inclusive of a Homard Lobster Sandwich,  
Salmon and Spinach Tart and Desserts.  
Enjoy your Afternoon Tea with Tasty Drinks.

アフタヌーンティーのご利用は2時間半とさせていただきます。  
お飲み物は紅茶、コーヒーから2時間ご自由にお好きなだけお召上がりいただけます。  
写真はイメージです。

Please be advised there is a two and a half hours seating limit for Afternoon Tea.  
Unlimited drinks are available for 2 hours from our drink menu.  
Food images are for illustration purpose only.

## COFFEE

コーヒー  
Coffee

カフェオレ  
Café au Lait

ウィンナーコーヒー  
Vienna Coffee

エスプレッソ  
Espresso

アイスコーヒー  
Iced Coffee

アイスカフェオレ  
Iced Café au Lait

アイスウィンナーコーヒー  
Iced Vienna Coffee

カプチーノ  
Cappuccino

## TEA

アッサム  
Assam

ダージリン  
Darjeeling

セイロン  
Ceylon

## CAFFEINE FREE TEA

ルイボスティー  
Rooibos

## FLAVORED TEA

アールグレイ  
Earl Grey

アイリッシュモルト  
(アッサム+ウイスキーフレーバー・カカオフレーバー)  
Irish Malt

ストロベリーガーデン  
(セイロン+ストロベリーフレーバー)  
Strawberry Garden

アイスティー (アールグレイ)  
Iced Tea (Earl Grey)

## HERBAL TEA

フルーツガーデン  
(ハイビスカス・エルダーベリー・ローズヒップ・リコリス・マテ茶・ライチフレーバー)  
Fruit Garden

ソフトピーチ  
(ハイビスカス・アップル・アプリコット・マリーゴールド・ルイボス)  
Soft Peach

カモミール  
Chamomile

ペパーミント & レモングラス  
Peppermint and Lemon Grass

ローズヒップ & ハイビスカス  
Rose Hip and Hibiscus