

# SOUTHERN TOWER Dining

- DINNER -

2023.12.26~2024.2.29

## DINING BAR PLATE

¥4,000



サラダやスープ、メインディッシュ、デザートなど  
さまざまな料理を一度に少しずつお楽しみいただけます。

We offer a variety of dishes such as salad and soup, assorted main dish, and petit dessert on one plate that you can enjoy a little at a time.

### 【APPETIZER】

カラフル野菜のサラダ  
Colorful Vegetable Salad

### 【SOUP】

スープ

### 【ASSORTED MAIN DISH】

真鯛のプランチャー焼き ズワイ蟹のトマトソース  
Grilled Red Sea bream with Snow Crab Tomato Sauce

牛肉のグリル わさびソース  
Grilled Beef with Wasabi Sauce

### 【DESSERT】

苺のプチデザート  
Petit Strawberry Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee, or Tea

## COCOTTE FAIR

からだが温まる鍋料理をシェアして楽しみください！

Enjoy heartwarming hot pot dishes to share.



東京産野菜のトマトチーズ煮込み ¥2,800  
Stewed TOKYO Vegetables in Tomato Sauce and Cheese

チキンと冬野菜のフリカッセ 2,800  
Chicken and Winter Vegetables Fricassee

ムール貝の白ワイン蒸し バゲット付き 3,400  
Steamed Mussels in White wine with Baguette

スペイン産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 3,900  
Stewed Spanish Beef Cheek Meat in Red wine

## DINING PLAN

2～8名様で楽しむ大皿料理のプランです。

It is a plan of platter dishes that can be enjoyed by two to eight people.

¥5,000 (1名様)



本日のオードブル  
Assorted Appetizers

カラフル野菜のサラダ  
Colorful Vegetable Salad

ムール貝の白ワイン蒸し バゲット付き  
Steamed Mussels in White Wine with Baguette

ビーフのグリル オニオンソース  
Grilled Beef with Onion Sauce

グラスデザート  
Glass of Dessert

### OPTION MENU

コーヒー または 紅茶 ¥500  
Coffee or Tea

デザート3種盛り合わせ ¥1,000  
Assorted Three Types of Desserts

40種のフリードリンクセット ¥2,000  
Fourty types of all you can drink

各種アルコールとソフトドリンクはメニューの中から  
1時間30分お好きなだけお召し上がりいただけます。

As for drinks, you can enjoy various alcohols and soft drinks for 1 hour 30 minutes  
as much as you like. Please ask the staff for details.

### 【ドリンク】

生ビール、ワイン（スパークリング・白・赤）、  
ウイスキー、麦焼酎、サングリア（白・赤）、

カクテル各種（ジントニック、ファジーネーブル、キティ、キール ほか）、  
ソフトドリンク各種（ウーロン茶、オレンジジュース、ジンジャーエール ほか）  
全40種

### 【DRINK MENU】

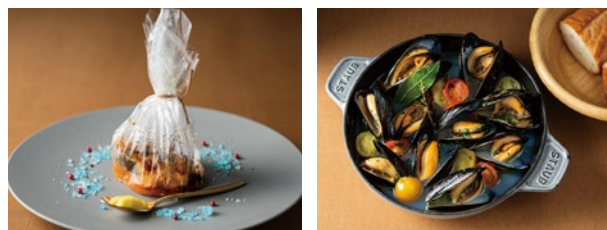
Draft Beer, Wine (Sparkling / White / Red),  
Whisky, Shochu, Sangria (White / Red),  
Cocktails (Gin and Tonic, Fuzzy Navel, Kity, Kir etc.),  
Soft Drinks (Oolong Tea, Orange Juice, Ginger Ale etc.)

## SALAD and APPETIZER

フライドシューストリングポテト French Fries	¥900
本日のスープ Today's Soup	900
オードブル3種盛り合わせ Assorted Three Types of Appetizers	1,500
熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ 粒マスタード KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Grain Mustard	1,700
水耕栽培レタスとカラフル野菜のサラダ 自家製ドレッシング Hydroponically Lettuce and Colorful Vegetable Salad with Homemade Dressing Sauce	1,850 (Half Size 1,100)
カラフルトマトのカプレーゼ Colorful Tomato and Mozzarella Cheese Caprese	1,950
東京産カラフル野菜の冷製バーニャカウダ Bagna Freida with Colorful Vegetables from TOKYO	2,600
フィッシュアンドチップス Fish and Chips	2,700
サーモンのカルパッチョ ハーブドレッシング Salmon Carpaccio with Herb Dressing	2,800

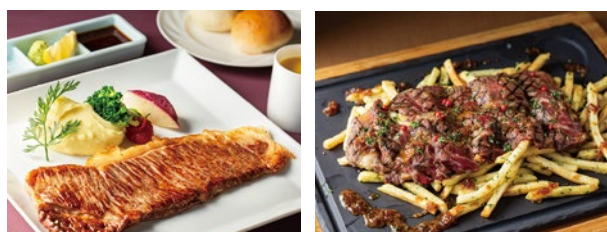
## SEAFOOD DISH

白身魚、帆立貝とムール貝の包み焼き Wrapped White Fish, Scallop, and Mussels	¥2,850
ムール貝の白ワイン蒸し バゲット付き Steamed Mussels in White Wine with Baguette	¥3,400 (Half Size 1,800)



## MEAT DISH

和牛サーロインステーキプレート Grilled Wagyu Sirloin Steak Plate with Soup, Bread or Rice	200g ¥10,000 100g 6,000
ビーフのグリル オニオンソース Grilled Beef with Onion Sauce	200g 4,000 300g 4,900



## LIGHT MEAL

ピッツァ マルゲリータ Pizza Margherita	¥1,950
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American Clubhouse Sandwich	2,100
鴨肉と赤ワインのポロネーゼパスタ Pasta Bolognese with Simmered Minced Duck in Red Wine	2,500
東京都立川産“たまごころ”のカルボナーラスパゲティ TOKYO TACHIKAWA "TAMAGOKORO" Egg Carbonara Spaghetti	2,500
熊本県産あか牛の贅沢バーガー KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger	2,950 (Half Size 1,800)



## NIBBLES for DRINKS

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥800
ドライフルーツ 4 種盛り合わせ Assorted Four Types of Dried Fruits	1,000
自家製チョコレート 3 種盛り合わせ Assorted Three Types of Homemade Chocolate	1,000
ウェールズ産チーズの盛り合わせ Assorted Welsh Cheese	3種 Three types 2,850 5種 Five types 3,700

\*3種盛り合わせはお好みのチーズを下記よりお選びください。  
\*Please choose your favorite three types of cheese from the following.

カマンベール (ウォッシュチーズ)  
Camambert (Washed Cheese)

カウス・クリフ (ハードチーズ)  
Caws Cryf (Hard Cheese)

ゴルゴンゾーラ (ブルーチーズ)  
Gorgonzola (Blue Cheese)

ピオレッド レスター チェダー  
Red Leicester (Hard Cheese)

オーガニック エクストラ マチュアチェダー (ハードチーズ)  
Organic Extra Mature Cheddar (Hard Cheese)



## KIDS MEAL

お子様料理 Kids Meal	¥2,100
お子様料理にはデザートとスープ、お好みのソフトドリンクがセットになっております。	
※ソフトドリンクは“オレンジジュース または アップルジュース”よりいずれかをお選びください。	



## DESSERT

東京産はちみつのプリン Pudding with TOKYO Honey	¥1,200
ベリーのチョコレートケーキ Berry Chocolate Cake	1,200
季節のフルーツショートケーキ Seasonal Fruit Layered Sponge Cake	1,200
ウェールズ産チーズが香る 濃厚バスクチーズケーキ Rich Tasting Basque Cheese Cake flavored with Welsh Cheese	1,200
東京都八王子産パッションフルーツがアクセントの贅沢ガトーショコラ TOKYO HACHIOJI Passion Fruit flavored Chocolate Cake	1,200
モンブラン Mont Blanc	1,200
デザート3種盛り合わせ Assorted Three Types of Desserts	1,650



## PUDDING

社内調理コンテストで選ばれたプリンを期間限定で商品化しました。  
東京産食材を使用した個性あふれるプリンをお楽しみください。

We have commercialized the pudding selected in the cooking contest for a limited time!  
Enjoy our unique puddings made with ingredients from Tokyo.

東京産はちみつのプリン Pudding with TOKYO Honey	¥1,200
3 種プリンの盛り合わせ Assorted three kinds of Pudding	¥1,600
坊ちゃんかぼちゃの塩キャラメルプリン Squash with Salted Caramel Pudding	
キルシュ香るピスタチオプリン 東京産ブルーベリーソース Pistachio Pudding with TOKYO Blueberry Sauce	
栗と十六穀米のプリン Chestnut and Sixteen Rice Cereals	



写真はイメージです。  
料金にはサービス料と消費税が含まれます。  
仕入れ状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更となる場合があります。  
Product image for illustration purposes only.  
All prices are inclusive of service charge and consumption tax.  
Please note that due to daily changes in products availabilities and qualities, menu items and production area may vary slightly.