SOUTHERN TOWER DINING

- LUNCH - 2023.12.26~2024.2.29

DINING BAR PLATE

ダイニングバルプレート ¥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 llittle 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]

苺のプティデザート Petit Strawberry Dessert

コーヒー または 紅茶 Coffee, or Tea

BAR LUNCH PLATE

メインディッシュを選べるワンプレートランチ

One plate lunch where you can choose the main dish



こだわりの素材によるバルのおすすめ料理が揃います。 お選びいただくメインディッシュにより、料金が変わります。

Southern Tower Dining Bar's recommended dishes are made with selected ingredients.

The price will change depending on the main dish you choose.

[APPETIZER]

水耕栽培レタスのシーザーサラダ Caesar Salad with Hydroponically Lettuce

[SOUP]

シェフおすすめのスープ Chef's Recommended Soup

[MAIN DISH]

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

*すべてのメインディッシュにパンがつきます。
All main dishes come with bread.

本日のパスタ
Today's Pasta

白身魚とシーフードのプランチャー焼き
Teppan Grilled White Fish and Seafood

ビーフのグリル
Grilled Beef

熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ

3,500

[DESSERT]

KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak

プティデザート Petit Dessert

*追加料金で、人気のデザートもご一緒にいかがでしょうか。 Please enjoy Recommended Dessert with an additional charge.

> デザート3種盛り合わせ(+¥500) Assorted Three Types of Desserts (+¥500)

> > コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

À LA CARTE

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
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)
ピッツァ マルゲリータ Pizza Margherita	1,950
本日のパスタ Today's Pasta	1,950

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

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 PHOTO

American Clubhouse Sandwich PHOTO

熊本県産あか牛の贅沢バーガー KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger PHOTO 2,950 (Half Size 1,800)

2,500

2,100







NIBBLES for DRINKS

ミックスナッツ	¥800
Mixed Nuts	
ドライフルーツ 4 種盛り合わせ	1,000

Assorted Four Types of Dried Fruits 自家製チョコレート 3 種盛り合わせ I,000

チーズ盛り合わせ 3種 Three types 2,850

Assorted Welsh Cheese 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)

Assorted Three Types of Homemade Chocolate

カウズ・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)

ビオレッド 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)



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 PHOTO	1,200
季節のフルーツショートケーキ Seasonal Fruit Layered Sponge Cake PHOTO	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 PHOTO	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

¥1,200

Pudding with TOKYO Honey

3種プリンの盛り合わせ

¥1,600

Assorted three kinds of Pudding

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.

KIDS MEAL

お子様料理

Kids Meal

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。



¥2,100