



DINING SET ダイニングセット

For Two 2名様 ¥7,500 / For One 1名様 ¥4,300

- ・オードブル 3 種盛り合わせ Assorted Three Types of Appetizers
- ・“とうきょうサラダ” のメランジェサラダ Mixed “TOKYO SALAD”
- ・白身魚のグリル ラタトゥイユ添え Grilled White Fish with Ratatouille
- ・若鶏のコンフィ 神奈川県葉山産スコッチボネットのソース Confit Chicken with Scotch Bonnet Pepper Sauce from KANAGAWA HAYAMA
- ・青森県蓬田村産福々たまごのパンブディングと野菜のマカロン Rich Tasting “Fuku Fuku” Eggs Bread Pudding and Vegetable Macaron
- パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

お酒に合う 冷製・温製オードブル | Nibbles for Drinks / Appetizers

1. オードブル 3 種盛り合わせ ¥1,850

Assorted Three Types of Appetizers

2. チーズ 3 種盛り合わせ ¥2,100

Assorted Three Cheeses

3. 豊洲市場より届いた真鯛のカルパッチョ ハーブのドレッシング ¥2,450 / ハーフサイズ Half Size ¥1,780
Sea Bream Carpaccio with Herb Dressing Sauce / [Photo](#)

3.

4.

4. 東京都日野市 “Neighbor's Farm” より届いたカラフルトマトのカプレーゼ ¥2,250
Colorful Tomato from TOKYO HINO “Neighbor's Farm” and Mozzarella Cheese Salad / [Photo](#)5. 生ハムとイベリコサラミの盛り合わせ ¥2,300 / ハーフサイズ Half Size ¥1,450
Assorted Fresh Ham and Iberico Pork Salami6. フライドシューストリングポテト ¥1,300
French Fries7. 白身魚のフィッシュ&チップス ¥2,150
Fish and Chips / [Photo](#)

5.

6.

スープ・サラダ | Soup and Salad

8. 本日のスープ ¥1,400

Soup of the Day

9. “とうきょうサラダ” と東京都立川市 “小山農園” から届いた野菜のサラダ ¥2,150
ハーフサイズ Half Size ¥1,450
“TOKYO SALAD” and TOKYO TACHIKAWA “Koyama Farm” Vegetable Salad with Homemade Dressing Sauce / [Photo](#)

7.

8.

魚料理・肉料理 | Fish and Meat Dishes

10. 白身魚のグリル ラタトゥイユ添え ¥2,500
Grilled White Fish with Ratatouille11. サーロインステーキの鉄板焼き 和風ソース 200g ¥3,300
Teppan Grilled Sirloin Beef with Japanese Sauce12. ジャークチキン ライス アンド ピーズ 神奈川県葉山産スコッチボネットを添えて ¥2,200
Jerk Chicken with Scotch Bonnet Pepper Sauce from KANAGAWA HAYAMA and Rice & Peas / [Photo](#)

9.

10.

13. オーストラリア産ラムチョップのグリル 和風ソース ¥3,300
Grilled Australian Lamb Chop with Japanese Sauce and French Fries

11.

12.

13.

ライトミール | LIGHT MEAL

14. 熊本県産あか牛の贅沢バーガー ~北海道小麦100%の天然酵母パンで~ ￥3,400
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger with French Fries / [Photo](#)
15. サザンタワー特製スパイシーカレー ￥2,100
Chef's Recommended Spicy Curry
16. 鴨肉と赤ワインのボロネーゼパスタ ￥2,100
Homemade Pasta Bolognese with Duck and Red Wine / [Photo](#)
17. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ￥2,300
American Clubhouse Sandwich with French fries
18. シーフードと野菜のパエリア ￥2,200
Seafood and Vegetables Paella / [Photo](#)
19. 鉄板ステーキ丼 和風ソース ￥2,400
Teppan Grilled Beef Rice Bowl with Japanese Sauce



16.



18.



14.

パティシェールおすすめスイーツ各種 | DESSERTS and AFTERNOON TEA

20. 季節のアフタヌーンティー お一人様 ￥4,500 【提供時間 11:30-17:00 / お飲み物の提供方法は店舗と異なります】
Seasonal Afternoon Tea *Available from 11:30 a.m. to 5 p.m. Only
21. 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 IPC ￥1,250 / 12cm ￥2,800
TOKYO HACHIOJI Passion Fruit flavored Chocolate Cake
22. ウェールズ産チーズが香る 濃厚バスクチーズケーキ IPC ￥1,300 / 12cm ￥3,000
Rich Tasting Basque Cheese Cake flavored with Welsh Cheese
23. 季節のティラミス ￥1,200
Seasonal Tiramisu
24. ONAGAWA ジェラート 塩ミルク ￥650
ONAGAWA Gerato Salty Milk
25. ONAGAWA ジェラート パッションフルーツ ￥650
ONAGAWA Gerato Passion Fruit

*24, 25. のジェラートは、ご注文金額￥1,000 以上にて承ります。
No.24,25 is available upon your order of ￥1,000 or more.

*写真はイメージです。ジェラートの盛り付けはせず、
カップ容器にて提供いたします。
Images are for illustration purposes only.



20.



22.



23.



25.

24.

*料金には消費税が含まれます。他の割引との併用はご容赦ください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax.

*仕入れ状況によりメニュー内容が一部変更となる場合がございます。写真はイメージです。

Please note that due to daily changes in products availabilities and qualities, menu items may vary slightly. Images are for illustration purposes only.

*ご予約後のキャンセル・変更は承っておりません。Once your order is confirmed, we cannot accept any changes or cancellations.

GLASS OF WINE 各¥1,300 / each

100. グラスワイン (白 または 赤) Glass of White or Red Wine

CHAMPAGNE / BOTTLE

- 101. ドンペリニヨン2012 Dom Pérignon 2012 750ml ¥35,000
- 102. モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル Moët et Chandon Brut Impérial 750ml ¥15,000
- 103. グーヴェアンリ シャンパニュ NV.Govet-Henry 750ml ¥10,000
- 104. ランソン ブラックラベル ブリュット Lanson Black Label Brut 375ml ¥7,000
- 105. モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル Moët et Chandon Brut Impérial 200ml ¥5,000

SPARKLING WINE / BOTTLE

- 106. アンジュエール ブリュット ANGEAILE BRUT / CAVA 750ml ¥4,300
- 107. オペラ ブリュット Opéra Brut 375ml ¥3,300



WHITE WINE / BOTTLE

- 108. バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル・シャルドネ 750ml ¥4,300
Baron Philippe de Rothschild Varietal Chardonnay
- 109. タヴェルネッロ オルガニコ ベッロ トレビアーノ シャルドネ 750ml ¥3,300
Tavernello Organico Bello Trebiano Chardonnay
- 110. フォルタン リトラル シャルドネ Fortant de France Terroir Littoral Chardonnay 375ml ¥2,300

RED WINE / BOTTLE

- 111. バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル カベルネソーヴィニヨン 750ml ¥4,300
Baron Philippe de Rothschild Varietal Cabernet Sauvignon
- 112. タヴェルネッロ オルガニコ サンジョベーゼ Tavernello Organico Sangiovese 750ml ¥3,300
- 113. フォルタン リトラル カベルネソーヴィニヨン Fortant de France Terroir Littoral Cabernet Sauvignon 375ml ¥2,300

WHISKY *お好みの飲み方をご注文の際にお知らせください。Please order your favorite drink styles.

- 114. ニッカ 余市 Nikka Yoichi ¥2,000
- 115. サントリー 白州 Suntory Hakushu ¥2,000
- 116. サントリー 山崎12年 Suntory Yamazaki 12Y ¥2,300
- 117. イチローズ モルト&グレーンホワイトラベル Ichiro's Malt&Grain ¥2,000
- 118. キリン 富士山麓シグニチャーブレンド Kirin FUJI-SANROKU Signature Blend ¥2,000

BOTTLED BEER 各¥1,000 / each

- 119. ハイネケン Heineken 330ml
- 120. アサヒ スーパードライ Asahi SUPER DRY 334ml
- 121. アサヒ 生ビール黒生 Asahi Draft "KURONAMA" 334ml

COCKTAILS 各¥1,400 / each

- 122. ジントニック / 123. ウォッカトニック / 124. ラム&コーク / 125. ファジーネーブル / 126. カシスソーダ
122. Gin and Tonic / 123. Vodka and Tonic / 124. Rum and Coke / 125. Fuzzy Navel / 126. Cassis and Soda

SPARKLING MINERAL WATER

- 127. ペリエ Perrier ¥1,300

COFFEE, TEA, SOFT DRINKS 各¥1,000 / each

- コーヒー、アイスコーヒー、カフェオレ、アイスカフェオレ、紅茶、アイスティー、コカ・コーラ、オレンジジュース、ウーロン茶
Coffee, Iced Coffee, Café au lait, Iced Café au lait, Tea, Iced Tea, Coca-Cola, Orange Juice, Oolong-Tea