

## Française ~フランセーズ~ ¥9,000

前菜、魚料理、肉料理、デザートそれぞれ選べるコースです。  
The Française Course is served with a choice of Appetizer, Seafood, Meat Dish and Dessert.

## Composition ~コンポジション~ ¥7,500

メインディッシュを魚料理、肉料理の中から一種選べるコースです。  
Enjoy a choice of Appetizer, Main Dish and Dessert with the Standard Course.

\*コンポジションの場合、スープがパスタに変更となります。  
\*In this case Soup is changed to Pasta.

### AMUSE

始まりの一皿  
Starter

### APPETIZERS

“とうきょうサラダ”のメランジェと戻りカツオのスマーク ビーツのヴィネグレットソース  
Mixed TOKYO SALAD and Smoked Skipjack Tuna with Beets Vinaigrette Dressing

蟹とカラフルカリフラワーのフォンダン スパイスの香り  
Crab and Colorful Cauliflower Fondant with Spices

熊本県産あか牛のスロークックと  
東京都立川市“小山農園”から届いた野菜のガルグイユ 柚子の香り  
Slow-Cooked KUMAMOTO Wagyu Beef and TOKYO TACHIKAWA Koyama Farm Vegetable Gargouillou flavored with Citron

北海道産帆立貝の炙り サーモン、イクラ、柿、クスクスのサラダとともに (+¥500)  
Broiled HOKKAIDO Scallops with Salmon, Salmon Roe, Persimmon and Couscous Salad (+¥500)

### SOUP

季節野菜のスープ  
Vegetable Soup

### SEAFOOD DISHES

江戸前サーモンのグリル 秋茄子とハチミツのエーグルドゥースソース 海ブドウを添えて  
Grilled Salmon with Autumn Egg Plant and Honey Sauce garnished with Green Caviar

宮城県女川産帆立貝のグリルと秋刀魚のクロメスキ キノコの香り  
Grilled MIYAGI ONAGAWA Scallops and Pacific Saury Croquette flavored with Mushroom

ラングスティヌとほうれん草のラビオリ フランス産ジロール茸とともに (+¥1,000)  
Langoustine and Spinach Ravioli with French Girolle (+¥1,000)

### MEAT DISHES

ブランド豚“TOKYO X”のグリル  
東京都立川市“小山農園”から届いた野菜の菜園仕立て ブドウマスタードソース  
Grilled “TOKYO X” Pork with Grape and Mustard Sauce, shaped Vegetable Garden with TOKYO TACHIKAWA Koyama Farm Vegetable

蝦夷鹿肉のロースト 赤ワインソース 根セロリのピュレと根菜のグラッセを添えて  
Roasted Ezo Deer with Red Wine Sauce garnished with Celeriac Purée and Root Crops Glace

ウェールズ産子羊の煮込み リンゴのローストとウェルシュレディのミントソースとともに (+¥600)  
Stewed Welsh Lamb with Roasted Apple and Welsh Lady Mint Sauce (+¥600)

熊本県産あか牛のハンバーグステーキ わさび風味のマッシュポテトを添えて  
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Wasabi Mashed Potato

\*プラス¥1,500で熊本県産あか牛のプランチャー焼き 静岡県有東木産わさびのソースに変更できます。  
Enjoy the Grilled KUMAMOTO WAGYU Beef instead of the items above for an additional charge of 1,500 yen.

### DESSERT

デザート、コーヒー、紅茶 または ハーブティー  
Coffee, Tea or Herb Tea

## Menu de Chef

~ムニュ・ド・シェフ~

¥12,000

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

This is our most luxurious and a highly recommended Course Menu of our Chef.  
Please enjoy seasonal dishes cooked with selected ingredients.



### AMUSE

東京都立川市“小山農園”から届いた野菜と蟹のタルトレット  
TOKYO TACHIKAWA Koyama Farm Vegetable and Crab Tartlet

### APPETIZER

フランス産フォアグラのキャラメリゼ ドライフルーツとオリーブのマリネ  
Caramelized French Foie Gras garnished with Marinated Dried Fruits and Olive

### SOUP

ふかひれとコンソメのスープ シェリー酒の香り  
Shark's Fin and Consommé Soup flavored with Sherry

### SEAFOOD DISH

宮城県女川産帆立貝のムースリーヌ トリュフの香り  
MIYAGI ONAGAWA Scallops Mousse flavored with Truffle

### MEAT DISH

熊本県産あか牛のプランチャー焼き 静岡県有東木産わさびのソース  
Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with SHIZUOKA UTOGI Wasabi Sauce

### DESSERT

熊本県産和栗のモンブラン 赤酒レーズンのアイスクリームとともに  
KUMAMOTO Chestnut Mont Blanc with Sweet Sake flavored Raisins Ice Cream

コーヒー、紅茶 または ハーブティー  
~ひと口菓子とともに~  
Coffee, Tea or Herb Tea with Petit Four

## DESSERTS

### デザート

#### お好きなデザートを一品お選びください

Please choose one from the following desserts

洋梨のミルフィーユ 熊本県産赤酒と醤油をアクセントにしたキャラメルムースとともに  
Pear Millefeuille with Caramel Mousse flavored with KUMAMOTO Sweet Sake and Soy Sauce

赤ワインとチョコレートのマリージュ

Red Wine and Chocolate

あたたかいりんごのコンポート ローズマリーの香り クランブルとともに  
Flavored Rosemary Warm Apple Compote with Crumbles

#### お好きなドリンクを一品お選びください

Please choose one from the following drinks

コーヒー  
Coffee

カフェオレ  
Café au Lait

カプチーノ  
Cappuccino

カフェラテ  
Caffè Latte

エスプレッソ  
Espresso

紅茶 (サザンタワーブレンド または アールグレイ)  
Tea (Southern Tower Blend or Earl Grey)

ハーブティー (リフレッシュハーブ)  
Herb Tea (Refreshing Herbs)

## À La Carte

### ～ア・ラ・カルト～

ディナーコースとともにお楽しみください。

Enjoy the à la carte with your dinner course.

ウェールズ産カウス・ケナース チーズ(各15g) バケットとドライフルーツを添えて ¥800  
Caws Cenarth Welsh Cheese with Baguette and Dry Fruits

- ・ゴールデン・ケナース (ウォッシュチーズ)  
Golden Cenarth (Washed Cheese)
- ・パールラス (ブルーチーズ)  
Perl Las (Blue Cheese)
- ・カウス・クリフ (ハードチーズ)  
Caws Cryf (Hard Cheese)

とうきょうサラダ オードブル仕立て 1,420  
Hors-d'oeuvre de TOKYO SALAD

本日の自家製ショートパスタ 1,730  
Fresh Pasta of the Day

お子様料理 2,100  
Kid's Meal



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 use of plastic products. Please feel free to ask for drinking straws for your drinks if needed.

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.

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 product availability and quality, menu items may vary.