

Menu de Chef

～ムニュー・ド・シェフ～

¥ 12,000

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

This is our most luxurious and highly recommended Course Menu by our Chef.
Please enjoy seasonal dishes cooked with select ingredients.



AMUSE

スコットランド西海岸“伝統のスコティッシュサーモン社”より届いたサーモンのマリネ
Marinated Scotland West Coast Salmon from “The Scottish Salmon Company”

APPETIZER

“とうきょうサラダ”、苺、生ハムのオードブル イタリア産モッツアレラチーズ“ブッラータ”とともに
“TOKYO SALAD”, Strawberry and Fresh Ham Hors-d’œuvre with Italian Mozzarella Cheese

SOUP

富山県産ホタルイカ、アサリ、東京都立川市“小山農園”から届いたカラフル野菜のガルビュール
TOYAMA Firefly Squid, Clam and TOKYO TACHIKAWA “Koyama Farm” Vegetable Garbure

SEAFOOD DISH

宮城県女川港 春の訪れ

～白身魚のグリル 帆立貝とほうれん草のラビオリ、ホヤ、新わかめとともに～
MIYAGI ONAGAWA Harbor, the Coming of Spring
～ Grilled White Fish with Scallop and Spinach Ravioli, Sea Squirt and Spring Seaweed ～

MEAT DISH

熊本県産あか牛のグリル 春野菜を添えて 静岡県有東木産わさびとともに
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef and Spring Vegetables with SHIZUOKA UTOGI Wasabi

DESSERT

抹茶とフランス産ショコラのミルフィーユ
Matcha and French Chocolate Millefeuille

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

Française

～フランセーズ～

¥ 9,000

6品のディナーコース。
肉料理は好きな料理をお選びいただけます。
Enjoy a six course dinner. Please choose one meat dish.

AMUSE

始まりの一品
Starter

APPETIZER

スコットランド西海岸“伝統のスコティッシュサーモン社”より届いたサーモンのマリネ
カラフル野菜のガーデン仕立て
Marinated Scotland West Coast Salmon from “The Scottish Salmon Company”,
with Colorful Vegetables arranged like a Garden

SOUP

季節野菜のスープ
Seasonal Vegetable Soup

SEAFOOD DISH

カナダ産オマール海老と真鯛の包み蒸し焼き 桜の香り
Wrapped Steamed Canadian Homard Lobster and Sea Bream flavored with Cherry Blossoms

MEAT DISHES

好きな料理をお選びください。
Please choose one of the following dishes.

アイルランド産ビーフサーロインのグリル 東京野菜とメートルドテルバターとともに
Grilled Irish Sirloin Beef with TOKYO Vegetables and Herb Butter

または or

鴨胸肉のスロークック 塩麴マリネ オレンジソース
Salted Rice Malt Marinated Slow Cooked Duck Breast with Orange Sauce

または or

熊本県産あか牛の贅沢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 Flavored Mashed Potatoes

*プラス ¥1,500で 熊本県産あか牛のグリル 静岡県有東木産わさびとともに に変更できます。
Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with SHIZUOKA UTOGI Wasabi instead of the main dishes listed above for an additional charge of 1,500 yen.

DESSERT

ブランマンジェ ピンクグレープフルーツソースとともに
Blanc Manger with Pink Grapefruit Sauce

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

Composition

～コンポジション～

¥ 7,500

5品のディナーコース。
メインディッシュにお好きな料理 2品を盛り合わせてご用意します。
Enjoy a five course dinner with an assortment of two main dishes of your choice.

AMUSE

始まりの一品
Starter

APPETIZER

熊本県産りんどうポークのバテ・ド・カンパーニュ 春野菜の自家製ピクルスとともに
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Pickled Spring Vegetables

PASTA

本日のパスタ
Pasta of the Day

MAIN DISHES

好きな料理を2品お選びください。
Please choose two of the following dishes.

豊洲市場より届いたスズキのグリル プロヴァンスソース 富山県産ホタルイカを添えて
Grilled Sea Bass from TOYOSU Market and Provence Sauce with TOYAMA Firefly Squid

または or

鴨胸肉のスロークック 塩麴マリネ オレンジソース
Salted Rice Malt Marinated Slow Cooked Duck Breast with Orange Sauce

または or

熊本県産あか牛の贅沢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 Flavored Mashed Potatoes

*プラス ¥1,500で 熊本県産あか牛のグリル 静岡県有東木産わさびとともに に変更できます。
Enjoy the Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with SHIZUOKA UTOGI Wasabi instead of the main dishes listed above for an additional charge of 1,500 yen.

DESSERT

静岡県産苺と“とうきょうサラダ”のバジルを使ったカプレーゼ
SHIZUOKA Strawberry and “TOKYO SALAD” Basil Caprese

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

お子様料理
Kid's Meal

¥2,100



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 the 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 products availability and quality, menu items may vary.