

Menu de Chef

～メニュー・ド・シェフ～

¥ 12,000

旬の食材を使用した、シェフおすすめのフルコース。
一品一品に季節を感じられる料理をお楽しみください。

This is our most luxurious and highly recommended Course - the full course by our Chef.
Please enjoy seasonal dishes prepared with select ingredients.



AMUSE

カラフルトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
Colorful Tomato and Mozzarella Cheese Caprese

APPETIZERS

宮城県女川産帆立貝と新わかめ、苺のサラダ 神奈川県葉山産スコッチポネットのソース
MIYAGI ONAGAWA Scallop, Seaweed and Strawberry Salad with Scotch Bonnet Pepper Sauce from KANAGAWA HAYAMA

ホタルイカと東京産野菜のガルビュール
Firefly Squid and Spring Vegetables from TOKYO Soup "Garbure"

SEAFOOD DISH

豊洲市場より届いた真鯛のグリル 東京都立川市“小山農園”より届いたピーツのソース
Grilled Sea Bream from TOYOSU Market with TOKYO TACHIKAWA "Koyama Farm" Beet Sauce

MEAT DISH

熊本県産あか牛のグリル 東京産春野菜と奥多摩産わさびを添えて
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with TOKYO OKUTAMA Wasabi and Spring Vegetables

DESSERT

柚子ショコラのムース セロリの香り 梅のソルベとともに
Citron and Chocolate Mousse with Celery and Japanese Plum Sherbet

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
～小菓子とともに～
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。
肉料理はお好きな一品をお選びいただけます。

Enjoy a six course dinner.
Please choose one meat dish.

AMUSE

始まりの一皿
Starter

APPETIZER

東京産春野菜と真鯛のカルパッチョ 昆布出汁のジュレ 宮崎県産日向夏の香り
Sea Bream Carpaccio with Spring Vegetables from TOKYO and Kombu-Stock Jelly flavored with New Summer Orange from MIYAZAKI

SOUP

本日のスープ
Soup of the day

SEAFOOD DISH

豊洲市場より届いたヒラメのグリル プロヴァンスソース 東京産春野菜とホタルイカのムニエルを添えて
Grilled Turbot from TOYOSU Market with Provence Sauce and Spring Vegetables from TOKYO and Meunière Firefly Squid

MEAT DISHES

お好きな料理を1品お選びください。
Please choose one of the following dishes.

鴨胸肉のスロークック 東京都八王子産パッションフルーツのエーグルドゥースソース
Slow-cooked Duck Breast with TOKYO HACHIOJI Passion Fruits Sauce

or

オーストラリア産子羊の香草パン粉焼き ブラックペッパーの香り
Grilled Australian Lamb with Herb Breadcrumbs accented Black Pepper

or

熊本県産あか牛のグリル 熊本県産赤酒ソース
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with KUMAMOTO Sweet Sake Sauce

DESSERT

熊本県産デコボンとフロマーージュブランのムース
KUMAMOTO Sumo Mandarin and Fromage Blanc Mousse

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 おり

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

始まりの一皿
Starter

APPETIZER

東京産春野菜と真鯛のカルパッチョ 昆布出汁のジュレ 宮崎県産日向夏の香り
Sea Bream Carpaccio with Spring Vegetables from TOKYO and Kombu-Stock Jelly flavored with New Summer Orange from MIYAZAKI

PASTA

本日のパスタ
Pasta of the Day

ASSORTED MAIN DISHES

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

サーモンのグリル 東京産春野菜と桜のリゾットとともに
Grilled Salmon with Spring Vegetables from TOKYO and Risotto with Cherry Blossoms

or

熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ 熊本県産赤酒ソース
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with KUMAMOTO Sweet Sake Sauce

or

熊本県産あか牛のグリル 東京産春野菜と奥多摩産わさびを添えて (+1,500)
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with TOKYO OKUTAMA Wasabi and Spring Vegetables (+1,500)

DESSERT

抹茶のクリームキュイ 桜のミルクアイスとともに
Crème Cuit flavored with Matcha and Cherry Blossom Milk Ice Cream

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.
写真はイメージです。
Product image for illustration purposes only.