

Menu de Chef

～ムニュ・ド・シェフ～

¥ 12,000 より
up

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

ウェールズ産子羊のリエット
Welsh Lamb Rillettes

APPETIZERS

東京都日野市“Neighbor's Farm”より届いたトマトのコンポート サラダ仕立て
宮城県女川産帆立貝の炙りとともに
Salad of Colorful Tomato from TOKYO HINO “Neighbor's Farm” Compote and Broiled MIYAGI ONAGAWA Scallop

青森県蓬田村産福々たまごのスロークック コンソメジュレとじゃがいものピュレ
Slow-cooked Rich Tasting “Fuku Fuku” Egg with Consommé Jelly and Potato Purée

SEAFOOD DISHES

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

豊洲市場より届いたスズキとオマール海老のアクアパッツァ
Acqua Pazza with Grilled Sea Bass and Homard Lobster

or

カナダ産オマールヌーヴォーのプランチャー焼き 神奈川県葉山産スコッチポネットのクリームソース (+2,000)
Teppan Grilled Canadian Homard Nouveau with Scotch Bonnet Pepper Sauce from KANAGAWA HAYAMA (+2,000)

MEAT DISH

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

DESSERT

ウェールズ産チーズのグラス 桃のコンポートとともに
Welsh Cheese Glacé with Peach Compote

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 より
up

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

東京都三鷹市“田辺農園”より届いたアスパラガスと福井県産平目“YAOHIME”のカルパッチョ
Carpaccio of FUKUI “YAOHIME” Turbot and Asparagus from TOKYO MITAKA “TANABE Farm”

SOUP

本日のスープ
Soup of the day

SEAFOOD DISHES

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

豊洲市場より届いたスズキのグリル アサリを添えて とうもろこしのピュレソース
Grilled Sea Bass from TOYOSU Market with Clams and Corn Purée Sauce

or

カナダ産オマールヌーヴォーのプランチャー焼き 神奈川県葉山産スコッチポネットのクリームソース (+2,000)
Teppan Grilled Canadian Homard Nouveau with Scotch Bonnet Pepper Sauce from KANAGAWA HAYAMA (+2,000)

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.

オーストラリア産子羊のグリル 東京都立川市“小山農園”より届いたカラフルポテトとともに
Grilled Australian Lamb with Colorful Potatoes from TOKYO TACHIKAWA “Koyama Farm”

or

鴨胸肉のグリル オレンジのローストを添えて
Grilled Duck Breast with Roast Orange

or

熊本県産あか牛のタリアータ トマトとハーブのソース
KUMAMOTO Wagyu Beef Tagliata with Tomato and Herb Sauce

or

熊本県産あか牛のグリル 東京産夏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 Summer Vegetables (+1,500)

DESSERT

ムースショコラ、マンゴーと東京都八王子産パッションフルーツのパルフェグラッセ
Chocolate Mousse, Mango and TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Parfait Glacé

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 より
up

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

東京都三鷹市“田辺農園”より届いたアスパラガスと福井県産平目“YAOHIME”のカルパッチョ
Carpaccio of FUKUI “YAOHIME” Turbot and Asparagus from TOKYO MITAKA “TANABE Farm”

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.

豊洲市場より届いたスズキのグリル アサリを添えて とうもろこしのピュレソース
Grilled Sea Bass from TOYOSU Market with Clams and Corn Purée Sauce

or

熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ トマトのハーブソース
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Tomato and Herb Sauce

or

カナダ産オマールヌーヴォーのプランチャー焼き 神奈川県葉山産スコッチポネットのクリームソース (+2,000)
Teppan Grilled Canadian Homard Nouveau with Scotch Bonnet Pepper Sauce from KANAGAWA HAYAMA (+2,000)

or

熊本県産あか牛のグリル 東京産夏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 Summer Vegetables (+1,500)

DESSERT

東京都三鷹市“須藤園”より届いたオリーブリーフとカラマンシーのジュレ ヨーグルトのソルベとともに
TOKYO MITAKA “SUDO-Garden” Olive Leaf and Calamondin Jelly with Yogurt Sherbet

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.