

SOUTHERN TOWER
Dining

Dinner Menu

2023.9.1～11.30



Vegetable Full Course from TOKYO

～東京野菜が主役のベジフルコース～

¥6,000

野菜だけの特別コース。
メインディッシュは新鮮な野菜をおすすめの調理法でご用意します。

A special course with only vegetables. For the main dish,
fresh vegetables carefully selected by our head chef.
Enjoy a Fresh vegetables are prepared using the recommended cooking method.



AMUSE

ビーツのマカロン
Beets Macaron

APPETIZER

秋野菜のテリーヌ
Autumn Vegetable Terrine

茄子のソテー
Sauteed Egg Plant

MAIN DISH

料理長が厳選する秋野菜のメインプレート
～野菜のおいしさを最大限に引き出す調理法で～
Main plate of summer vegetables carefully hand selected by our head chef
and meticulously cooked to augment the flavors.

DESSERT

サツマイモのジェラート
Sweet Potato Gelato

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

お子様料理 Kids Meal

¥2,100



お子様料理にはデザートとスープ、お好みのソフトドリンクが
セットになっております。
※ソフトドリンクは“オレンジジュース または アップルジュース”
よりいずれかをお選びください。

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、メニュー内容および食材の産地が一部変更となる
場合がございます。

Please note that due to daily changes in products availability and quality,
menu items and production area may vary.

写真はイメージです。

Product image for illustration purposes only.

Française ～フランセーズ～ ¥ 10,000

6品のディナーコース。
お好きな肉料理を一品をお選びいただけます。
Enjoy a six course dinner. Please choose meat dish.

Française and wine paring set ～フランセーズコースとワインのペアリングセット～ ¥ 15,000

ソムリエが厳選したワインと料理のマリアージュがお楽しみいただけるメニューです。
グラスワイン4杯 (各90ml)
You can enjoy the marriage of wine and dishes carefully selected by the sommelier.
4 glasses of wine (90ml each).



AMUSE

始まりの一皿
Starter

APPETIZER

東京産カラフル野菜のテリーヌとサーモンのマリネ
Terrine with Colorful TOKYO Vegetables and Marinated Salmon

SOUP

シェフおすすめのスープ
Chef's Recommended Soup

SEAFOOD DISH

白身魚とキノコの包み焼き マリニエールソース
Wrapped White Fish and Marinière Sauce

MEAT DISH

お好きな肉料理を1品お選びください。
Please choose one of the following Meat dishes:

※ 熊本県産あか牛のグリルをお選びいただくと () 内の金額がプラスとなります。
※ If you choose Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef, the amount in () will be added.

鴨胸肉のロースト ベリー、ブドウとともに
Roasted Duck Breast with Berry Fruits and Grapes

熊本県産あか牛ロースのグリル 東京産旬野菜と奥多摩産わさびのソース (+ ¥ 2,500)

Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin
with TOKYO OKUTAMA Wasabi Sauce and Seasonal Vegetables (+ ¥ 2,500)

DESSERT

紅玉とカスタードのパイ仕立て バニラアイスクリーム
Jonathan Apple and Custard Pie with Vanilla Ice Cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Composition

～コンポジション～

¥ 8,000

5品のディナーコース。
メインディッシュはお好きな料理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

東京産カラフル野菜のテリーヌとサーモンのマリネ
Terrine with Colorful TOKYO Vegetables and Marinated Salmon

PASTA

シェフおすすめの Pasta
Chef's Recommended Pasta

ASSORTED MAIN DISH

お好きな料理を2品お選びください。

Please choose two of the following dishes:

※ 熊本県産あか牛のグリルをお選びいただくと () 内の金額がプラスとなります。
※ If you choose KUMAMOTO Wagyu Beef, the amount in () will be added.

白身魚のグリル 茄子のエーグルドゥースソース
Grilled White Fish with Aigre Douce Sauce

スペイン産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み フォンデュータとともに
Stewed Spanish Beef Cheek Meat in Red Wine with Fonduta

熊本県産あか牛ロースのグリル 東京産旬野菜と奥多摩産わさびのソース (+ ¥ 2,500)
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin with TOKYO OKUTAMA Wasabi Sauce and Seasonal Vegetables (+ ¥ 2,500)

DESSERT

アーモンドのパンナコッタと洋梨のシャーベット
Almond Panna Cotta with Pear Sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Casual Course

～カジュアルコース～

¥ 6,000

4品のディナーコース。
メインディッシュは魚料理と肉料理を盛り合わせてご用意します。
Enjoy a four course dinner with an assortment of two main dishes of Seafood and Meat.

AMUSE

始まりの一皿
Starter

PASTA

シェフおすすめの Pasta
Chef's Recommended Pasta

ASSORTED MAIN DISH

メインディッシュは魚料理と肉料理を盛り合わせてご用意します。
Enjoy an assortment of two main dishes.

白身魚のブランチャー焼き 旬野菜とサルサベルデ
Teppan Grilled White Fish with Seasonal Vegetables and Salsa Verde

牛肉のグリル ウェルシュレディのレフォールソース
Grilled Beef with Welsh Lady Horseradish Sauce

DESSERT

パンプディング バニラアイスクリームとともに
Bread Pudding with Vanilla Ice Cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea