

SOUTHERN TOWER
Dining

Dinner Menu

2024.3.1～5.31

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をご用意します。

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

オリーブリーフのパンケーキ
Olive Leaf Pancake

APPETIZER

春野菜のモザイクサラダ
Spring Vegetables Mosaic Salad

新玉ねぎのフリット
Seasonal Onion Fritters

MAIN DISH

料理長が厳選する春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 spring vegetables carefully hand selected by our head chef
and meticulously cooked to augment the flavors.

DESSERT

セロリのシャーベット
Celery Sherbet

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

春野菜と小海老のエクレア仕立て
Spring Vegetables and Shrimp Eclair

SOUP

スープ
Soup

SEAFOOD DISH

真鯛のヴァプール アサリとともに
Steamed Sea Bream with Clams

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.

牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
Grilled Beef Fillet with Red Wine Sauce

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 (+¥3,000)

Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin
with TOKYO OKUTAMA Wasabi Sauce and Seasonal Vegetables (+¥3,000)

DESSERT

フロマージュピスターシュ
Fromage Pistache

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Composition ～コンポジション～ ¥ 6,500

5品のディナーコース。
お好きなメインディッシュを一品をお選びいただけます。
Enjoy a four course dinner. Please choose main dish.



AMUSE

始まりの一皿
Starter

APPETIZER

春野菜と鴨肉のプレッセ
Spring Vegetables and Duck Meat Presse

PASTA

パスタ
Pasta

MAIN DISH

お好きな料理を1品お選びください。
Please choose one 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.

白身魚とアサリのブランチャー焼き 桜のブルブランソース
Teppan Grilled White Fish and Clams with Cherry Blossom Beurre Blanc Sauce

シャリアピンステーキ ジュ・ド・ブッフ
Chaliapin Steak with Jus de Bœuf

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 (+¥3,000)

Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Loin
with TOKYO OKUTAMA Wasabi Sauce and Seasonal Vegetables (+¥3,000)

DESSERT

苺とホワイトチョコレートクリーム
Strawberry and White Chocolate Cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea