



LUNCH MENU

Composition

～コンポジション～

メインディッシュとデザートをそれぞれ選べるコースです。

Enjoy a choice of Main Dish and Dessert with the Standard Course.

APPETIZER

熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ 自家製ピクルスとともに
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Homemade Pickles

MAIN DISHES

江戸前サーモンのグリル バルサミコソース キノコのリゾットとともに
Grilled Salmon with Balsamic Sauce and Mushroom Risotto

鴨胸肉のスロークック ブドウのローストを添えて
Slow-Cooked Duck Brisket garnished with Roasted Grape

熊本県産あか牛の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 Mashed Potato

熊本県産あか牛のプランチャー焼き ウェルシュレディのレフォール風味 **(+¥1,500)**
Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef flavored with Welsh Lady Horseradish **(+¥1,500)**

DESSERTS

ホットアップルパイ シナモンの香り
Hot Apple Pie flavored with Cinnamon

チョコレートムース 東京都八王子産パッションフルーツのソースとともに
Chocolate Mousse with TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Sauce

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

¥ 3,500

Française

～フランセーズ～

前菜、魚料理、肉料理、デザートをそれぞれ選べるコースです。

The Française Course is served with a choice of Appetizer, Seafood, Meat Dish and Dessert.

APPETIZERS

熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ 自家製ピクルスとともに
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Homemade Pickles

“とうきょうサラダ”のメランジェと戻りガツオのスモーク ビーツのヴィネグレットソース
Mixed TOKYO SALAD and Smoked Skipjack Tuna with Beets Vinaigrette Dressing

フランス産フォアグラのキャラメリゼ 秋のフルーツを添えて **(+¥500)**
Caramelized French Foie Gras garnished with Autumn Fruits **(+¥500)**

SEAFOOD DISHES

江戸前サーモンのグリル バルサミコソース キノコのリゾットとともに
Grilled Salmon with Balsamic Sauce and Mushroom Risotto

北海道産帆立貝と白身魚のグリル トマトと魚介のソース
Grilled HOKKAIDO Scallops and White Fish with Tomato and Seafood Broth Sauce

ラングスティーンとほうれん草のラビオリ キノコとともに **(+¥1,000)**
Langoustine and Spinach Ravioli with Mushroom **(+¥1,000)**

MEAT DISHES

鴨胸肉のスロークック ブドウのローストを添えて
Slow-Cooked Duck Brisket garnished with Roasted Grape

熊本県産りんどうポーク バジルとモッツァレラチーズのハーブパン粉揚げ
トマトソースとともに

Deep Fried KUMAMOTO Pork, Basil and Mozzarella Cheese with Bread Crumbs and Tomato Sauce

熊本県産あか牛の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 Mashed Potato

熊本県産あか牛のプランチャー焼き ウェルシュレディのレフォール風味 **(+¥1,500)**
Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef flavored with Welsh Lady Horseradish **(+¥1,500)**

DESSERTS

かぼちゃのプリン バニラアイスクリームとともに
Pumpkin Pudding with Vanilla Ice Cream

ホットアップルパイ シナモンの香り
Hot Apple Pie flavored with Cinnamon

チョコレートムース 東京都八王子産パッションフルーツのソースとともに
Chocolate Mousse with TOKYO HACHIOJI Passion Fruit Sauce

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

¥ 4,400

Menu de Chef

～ムニュ・ド・シェフ～

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

This is our most luxurious and a highly recommended Course Menu of our Chef.
Please enjoy seasonal dishes cooked with selected ingredients.

APPETIZER

フランス産フォアグラのキャラメリゼ
ドライフルーツとオリーブのマリネ

Caramelized French Foie Gras garnished with Marinated Dried Fruits and Olives

SOUP

季節野菜のスープ
Vegetable Soup

SEAFOOD DISH

江戸前サーモンのグリル 秋茄子とハチミツのエーグルドゥースソース
海ブドウを添えて

Grilled Salmon with Autumn Egg Plant and Honey Sauce garnished with Green Caviar

または
or

宮城県女川産帆立貝のムースリヌ トリュフの香り
オマール海老のパンスを添えて (+¥1,000)

MIYAGI ONAGAWA Scallops Mousseline flavored with Truffle and Homard Lobster Claw (+¥1,000)

MEAT DISH

熊本県産あか牛のプランチャー焼き 静岡県有東木産わさびのソース

Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef with SHIZUOKA UTOGI Wasabi Sauce

DESSERT

熊本県産和栗のモンブラン 赤酒レーズンのアイスクリームとともに

KUMAMOTO Chestnut Mont Blanc with Sweet Sake flavored Raisins Ice Cream

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

¥ 6,200

グラスワイン Glass of Wine

シャンパン Champagne

アンリオ ブリュット スーヴェラン NV (フランス・シャンパーニュ) ¥2,100
Henriot Brut Souverain NV (France Champagne)

スパークリングワイン Sparkling Wine

アンジュエール ブリュット (スペイン) 1,000
ANGEAILE Brut (Spain)

白ワイン White Wine

ウィリアム ヒル シャルドネ 2018 (カリフォルニア) 1,300
William Hill Chardonnay 2018 (California)

赤ワイン Red Wine

マクマレー ピノ ノワール 2016 (カリフォルニア) 1,300
MacMurray Pinot Noir 2016 (California)

ロゼワイン Rosé Wine

ジェラルド ベルトラン シジエム サンス ロゼ 2019 (ランドック) 1,300
6ème Sens Rosé 2019 Gérard Bertrand (Languedoc)

ビール Beer

生ビール サッポロ エビス (国産) 1,200
Sapporo Yebisu Draft

生ビール サッポロ黒ラベル (国産) 1,100
Sapporo Draft BLACK LABEL

キリン ハートランド 1,100
Kirin Heartland

ハイネケン 1,100
Heineken

キリン 零 ICHI (ノンアルコールビールテイスト飲料) 1,100
Kirin Zeroichi (Non-Alcoholic Beer Taste Beverage)

ソフトドリンク SOFT DRINKS

ウィルキンソン ジンジャーエール 950
WILKINSON Ginger Ale

ノンアルコール スパークリングワイン 1,000
Sparkling Grape Juice

ジュース各種 (オレンジ/グレープフルーツ/クランベリードリンク/パイナップル) 各1,000 each
Juice (Orange/Grapefruit/Cranberry/Pineapple)

アップルクランベリースカッシュ 1,200
Apple Cranberry Squash

こだわりのグレープジュース (白/赤) 各1,300 each
Grape Juice (White / Red)

ペリエ (スパークリングウォーター) 1,000
Perrier (Sparkling Water)

スルジーヴァ (ナチュラルミネラルウォーター) 1,100
Surgiva (Natural Mineral Water)

お子様料理

Kid's Meal



1,700

SEASONAL DESSERT COURSE at the Southern Tower Dining

-Taste the Harmony of Autumn-

サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース

～秋の味覚が奏でるハーモニー～



写真はペアリングデザートコースです。

シェフパティシエ 鎌内 由希子がお皿の上に季節感を演出した4品。
クラシカルなデザートや遊び心あふれるメインデザートなど、
それぞれが織りなすハーモニーをお楽しみください。

Chef Pâtissier, Ms. Yukiko Kamauchi, has Meticulously Crafted a four-course dessert
delicately combining select autumnal ingredients.
You will surely enjoy the harmony of each.

The course features classical favorites to playful novel main desserts.

¥4,000

PAIRING DESSERT COURSE

ペアリングデザートコース

それぞれのデザートに合わせて創ったオリジナルカクテルを
ペアリングでお楽しみいただくコースです。

Enjoy Spring Dessert Course Paired with Original Cocktails. : PHOTO

カクテルはノンアルコールカクテルに変更できます。
Alcohol-free cocktails can be made upon request.

¥4,800

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 use of plastic products. Please feel free to ask for drinking straws for your drinks if needed.

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 product availability and quality, menu items may vary.

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.