

Française

フランセーズ ¥4,500^{よりup}

■ APPETIZER

熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ 東京産春野菜のピクルスとともに
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Pickled Vegetables from TOKYO

■ SOUP

本日のスープ
Soup 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真鯛のグリル ホタルイカのムニエルを添えて
Grilled Sea Bream from TOYOSU Market with Meunière Firefly Squid

熊本県産あか牛の贅沢ハンバーグステーキ ウェルシュレディのレフォールソース
KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Welsh Lady Horseradish Sauce

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

抹茶のクレームキュイ 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

前菜からはじまり、メインディッシュ、デザートのお楽しみいただく コンポジション (¥3,500)もごございます。
メインディッシュは魚料理 または “若鶏のコンフィ 神奈川県葉山産スコッチポネットのソース” よりお選びください。

A three part "composition" course is also available. You can choose "Seafood dish"
or "Confit Chicken with Scotch Bonnet Pepper Sauce from KANAGAWA HAYAMA" for the main dish.

Menu de Chef

ムニユ・ド・シェフ ¥6,200^{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るお料理をお楽しみください。

This is our most luxurious and highly recommended Course Menu by our Chef. Please enjoy seasonal dishes cooked with select ingredients.



■ APPETIZER

東京産春野菜とカナダ産熟成ビーフのプレッセ フラワーサラダとともに
Pressed Spring Vegetables from TOKYO and Canadian Beef with Edible Flower Salad

■ SOUP

ホタルイカと東京産春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包み焼き 桜の香り
Wrapped Sea Bream from TOYOSU Market flavored with Cherry Blossoms

■ 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
Coffee, Tea or Herb Tea

■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。
■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。 ■料金にはサービス料と消費税が含まれます。 ■写真はイメージです。

■ 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.
■ Please note that due to daily changes in products availability and quality, menu items may vary. ■ All prices are inclusive of service charge and consumption tax.
■ Product image for illustration purposes only.