

SOUTHERN TOWER
Dining

Lunch 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～

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.

¥4,700



AMUSE

ビーツのマカロン
Beets Macaron

APPETIZER

秋野菜のテリーヌ
Autumn Vegetable Terrine

SOUP

旬野菜のスープ
Soup with Seasonal Vegetables

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 autumn 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

Menu de Chef

～ムニュ・ド・シェフ～

シェフおすすめ5品のフルコース。
お好きな肉料理をお選びください。
Enjoy a five course lunch. Please choose meat dish.

¥6,500



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

マッシュルームのクリームスープ
Mushroom Cream 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 Marinère Sauce

MEAT DISH

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

牛サーロインのグリル ブドウマスタードソース
Grilled Beef Loin with Grape Mustard Sauce

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

DESSERT

アーモンドのパナコッタ
Almond Panna Cotta

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～

¥4,800

4品のランチコース。
メインディッシュは盛り合わせにてご用意いたします。
Enjoy a four course Lunch. Please choose two of the following dishes.

APPETIZER

熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ ブドウのサラダとともに
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Grape Salad

SOUP

シェフおすすめのスープ
Chef's Recommended Soup

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:

白身魚のグリル かぼちゃとパルメザンチーズソース
Grilled White Fish with Parmesan Cheese Sauce

熊本県産あか牛のハンバーグステーキ ブドウマスタードソース
Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak with Grape Mustard Sauce

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

DESSERT

パティシエ特製デザート
Pâtissier's Special Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Composition

～コンポジション～

¥3,800

3品のランチコース。
メインディッシュはお一品をお選びください。
Enjoy a three course lunch. Please choose one main dish.

APPETIZER

熊本県産りんどうポークのパテ・ド・カンパーニュ ブドウのサラダとともに
KUMAMOTO Pork Pâté de Campagne with Grape Salad

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:

白身魚のグリル かぼちゃとパルメザンチーズソース
Grilled White Fish with Parmesan Cheese Sauce

鶏肉とキノコの赤ワイン煮込み
Stewed Chicken and Mushrooms in Red Wine

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

DESSERT

パティシエ特製デザート
Pâtissier's Special Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea