

SOUTHERN TOWER  
*Dining*

## Lunch 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～

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.  
Fresh vegetables are prepared using the recommended cooking method.

¥ 4,700



### 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

### SOUP

旬野菜のスープ  
Soup with Seasonal Vegetables

### 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

## 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。  
Enjoy a five course lunch.

¥6,500



### APPETIZER

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

### SOUP

ホタルイカのサフランスープ  
Firefly Squid Saffron Soup

### SEAFOOD DISH

白身魚とアサリの包み焼き 桜のブルブランソース  
Grilled Wrapped White Fish and Clams with Cherry Blossom Beurre Blanc Sauce

### MEAT DISH

お好きなメインディッシュを1品お選びください。  
Please choose one of the following main dishes:

アメリカ産牛サーロインのグリル 粒マスタードソース  
Grilled U.S.A Beef Sirloin with Mustard 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

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

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

キノコとほうれん草のキッシュ  
Mushroom and Spinach Quiche

### SOUP

スープ  
Soup

### ASSORTED MAIN DISH

2品を盛り合わせてご用意します。  
Enjoy an assortment of two main dish:

白身魚のプランチャー焼き トマトソース  
Teppan Grilled White Fish with Tomato Sauce

子羊の煮込み 春野菜とともに  
Stewed Lamb with Spring Vegetables

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

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

キノコとほうれん草のキッシュ  
Mushroom and Spinach Quiche

### 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:

白身魚のプランチャー焼き トマトソース  
Teppan Grilled White Fish with Tomato Sauce

子羊の煮込み 春野菜とともに  
Stewed Lamb with Spring Vegetables

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

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