

万華響新宿公演レストランセットプランのご案内

万華響有楽町公演にて、ご好評頂いているレストランセットプラン。今回のプランは、新宿公演開催を記念して、新たに小田急ホテルセンチュリーサザンタワーにある「サザンタワーダイニング」、「サウスコートラウンジ」のプランが加わりました。この機会に是非、万華響チケットとお食事がセットになった各プランにて、新宿公演を満喫してください！

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー：「サザンタワーダイニング」

◎万華響バルメニュー

価格：9,500円（料理代4,500円＜税・サービス料込＞＋S席チケット代8,500円相当商品）

内容：・万華響カクテル＜紫音/巴/暁よりお選びください。「暁」はノンアルコールカクテルです＞

・3種のオードブル盛り合わせ

＜フォアグラのテリーヌ 秋のフルーツのコンディマン、蟹と野菜の生春巻き ドラム仕立て、サーモンのハーブマリネ＞

・メインディッシュ＜いずれかをお選びください＞

魚河岸より届いた季節の白身魚のバグリル 粒マスタードのサルサベルデを添えて、
またはオーストラリア産牛フィレ肉のバグリル 秋茄子と蜂蜜のソース

・TAO スイーツのハーモニー

T：トマトのコンポート バニラの香り

A：アプリコットのソルベ

O：黒オリーブのマドレーヌ

◎万華響レストランメニュー

価格：13,000円（料理代7,000円＜税・サービス料込＞＋S席チケット代8,500円相当商品）

内容：・万華響カクテル＜紫音/巴/暁よりお選びください。「暁」はノンアルコールカクテルです＞

・始まりの一皿

・3種のオードブル盛り合わせ＜フォアグラのテリーヌ 秋のフルーツのコンディマン、蟹と野菜の生春巻き ドラム仕立て、サーモンのハーブマリネ＞

・スープ

・メインディッシュ＜いずれかをお選びください＞

カナダ産オマール海老と帆立貝のバグリル 甲殻類のクリームソース、
またはオーストラリア産牛フィレ肉のバグリル 秋茄子と蜂蜜のソース

・TAO スイーツのハーモニー

T：トマトのコンポート バニラの香り

A：アプリコットのソルベ

O：黒オリーブのマドレーヌ

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー：ラウンジ「サザンタワー」

◎万華響メニュー

価格：9,500円（料理代4,500円＜税・サービス料込＞+S席チケット代8,500円相当商品）

内容：・万華響カクテル <紫音/巴/暁よりお選びください。「暁」はノンアルコールカクテルです>

- ・サラダ
- ・巴バーガー <いずれかをお選びください>
宮城県女川産フィッシュバーガー、
または熊本県産あか牛の巴バーガー
- ・TAO スイーツのハーモニー
T：トマトのコンポート バニラの香り
A：アブリコットのソルベ
O：黒オリーブのマドレーヌ



※左：万華響バルメニュー 中：万華響レストランメニュー 右：万華響メニュー

◎店舗情報：

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

住所：東京都渋谷区代々木2丁目2番1号 TEL：03-5354-0111



営業時間：

万華響バルメニュー（サザンダイニング）

11:30 ~ 15:00 / 17:30 ~ 21:00

万華響レストランメニュー（サザンダイニング）

17:30 ~ 21:00

万華響メニュー（ラウンジサザンタワー）

10:00 ~ 22:30