

SELECTION LUNCH

セレクションランチ 4,300

メインディッシュを4品の中からお選びいただける十番館おすすめのコースランチ

HORS-D'OEUVRE

ズワイガニのキッシュと白身魚のブランドード
彩色野菜のサラダ仕立て

Snow Crab Quiche and White Fish Brandard
with Colorful Vegetable Salad Preparation

ENTRÉE

帆立貝のヘーゼルナッツパン粉焼き

Baked Scallop with Hazelnut Breadcrumbs

MAIN

下記のメインディッシュよりお選びください

■ カラスガレイのポワレ 2種類のソース

Greenflounder Poêlé with 2 Types of Sauce

■ 牛ミンチ肉と牛蒡のクルメスキ

Minced Beef and Burdock Root Croustis

■ 名物タンシチュー 特製デミグラスソース +800

季節の温野菜と共に

Our Featured Stewed Beef Tongue in our Special Demi-glace
Served with Steamed Seasonal Vegetables

■ 国産経産牛フィレ肉のポワレ 和風ソース +1000

本山葵と共に

Wagyu Beef Fillet Poêlé (Delivered Cow)
with Japanese Style Sauce and Wasabi

PAIN OU RIZ

パン 又は ライス

DESSERT

本日のデザート

CAFÉ OU THÉ

コーヒー 又は 紅茶

FULL COURSE LUNCH

フルコースランチ 5,800

メインディッシュを3品の中からお選びいただける十番館おすすめのコースランチ

HORS-D'OEUVRE

ズワイガニのキッシュと白身魚のブランドード
彩色野菜のサラダ仕立て

Snow Crab Quiche and White Fish Brandard
with Colorful Vegetable Salad Preparation

ENTRÉE

帆立貝のヘーゼルナッツパン粉焼き

Baked Scallop with Hazelnut Breadcrumbs

POISSON

カラスガレイのポワレ 2種類のソース

Greenflounder Poêlé with 2 Types of Sauce

VIANDE

下記のメインディッシュよりお選びください

■ 牛ミンチ肉と牛蒡のクルメスキ

Minced Beef and Burdock Root Croustis

■ 名物タンシチュー 特製デミグラスソース +800

季節の温野菜と共に

Our Featured Stewed Beef Tongue in our Special Demi-glace
Served with Steamed Seasonal Vegetables

■ 国産経産牛フィレ肉のポワレ 和風ソース +1000

本山葵と共に

Wagyu Beef Fillet Poêlé (Delivered Cow)
with Japanese Style Sauce and Wasabi

PAIN OU RIZ

パン 又は ライス

DESSERT

本日のデザート

CAFÉ OU THÉ

コーヒー 又は 紅茶

WINE <BY THE GLASS>

白ワイン - WHITE WINE

Because, シャルドネ 850
Because, I'm Chardonnay <California>

本日の厳選セレクトワイン 白 950
Today's Selected White Wine

スパークリングワイン - SPARKLING WINE

デ・ボルトリ・ロリマー・スリュット 1,100
De Bortoli Lorimaer Brut

赤ワイン - RED WINE

Because, ピノノワール 850
Because, I'm Pinot Noir <Southern France>

本日の厳選セレクトワイン 赤 950
Today's Selected Red Wine

デザートワイン - DESSERT WINE

ムートン カデ ソーテルヌ パロン フィリップ 1,100
Reserve Mouton Cadet Sauternes <France>

※ボトルワインもご用意ございます。

BEER

ハートランド生 850
Heartland Draft

キリン グリーンズフリー (Non-Alcohol) 750
Kirin Green's Free

ハイネケン (Bottle) 850
Heineken

ギネス エクストラスタウト (Bottle) 980
Guinness Extra Stout

STANDARD COCKTAIL

ジントニック 750 Gin Tonic	カシスオレンジ 750 Cassis Orange	キール 850 Kir
ジンバック 750 Gin Buck	レッドアイ 850 Red Eye	キールロワイヤル 1,000 Kir Royal
モスコミュール 750 Moscow Mule	シャンディガフ 850 Shandy Gaff	ミモザ 1,000 Mimosa
カシスソーダ 750 Cassis Soda		and more...

WHISKY

ソーダ + 100

明石 850
Akashi

ザ マッカラン 12Y 1,200
Macallan 12Y

and more...

SOFT DRINK

<COLD DRINK>

100% オレンジジュース 600
Orange Juice

100% グレープフルーツジュース 600
Grapefruit Juice

クランベリージュース 600
Cranberry Juice

有機トマトジュース 600
Organic Tomato Juice

コカ・コーラ 600
Coca Cola

ジンジャーエール 600
Ginger Ale

エビアン (750ml) 850
Evian

スルジーヴァ 800
ミネラル スパークリング (500ml)
Surgiva Minerale Sparkling

<CAFE>

珈琲 (HOT / ICED) 550
Coffee

紅茶 550
Tea

<NON-ALCOHOL COCKTAIL>

『大人の』ノンアルコールカクテル 1,100
"Adult" Non-Alcoholic Cocktails

私たちは海洋汚染に繋がる使い捨てプラスチックの使用削減に取り組んでいます。

紙ストローをご希望される場合・ストローが不要な場合はお申し付けください。

We are making efforts toward reducing the use of disposable plastic that leads to ocean pollution.
Please notify us in case you need a paper straw or you are good without any straw.

*表示価格は税込です。*お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

*The stated value is tax-included. *We will not serve any alcoholic drink to people who drive to the venue and under 20 years old.



山手十番館

RESTAURANT & CAFE

Lunch 11:00~15:30