

## A LA CARTE LUNCH

### ■ カラスガレイのポワレ 2種類のソース 1,950

(パン 又は ライス付)

Greenflounder Poêlé with 2 Types of Sauce

### ■ 牛ミンチ肉と牛蒡のクルメスキ 1,950

(パン 又は ライス付)

Minced Beef and Burdock Root Cromesquis

### ■ 名物タンシチュー 特製デミグラスソース 2,800

季節の温野菜と共に

(パン 又は ライス付)

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 3,000

本山葵と共に

(パン 又は ライス付)

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

**+200** コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

**+300** 本日のデザート  
Today's Dessert

\*表示価格は税込です。The stated value is tax-included.

## SELECTION LUNCH

セレクションランチ 3,800

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

### SOUPE

#### 本日のスープ

Today's Soup

### 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 Cromesquis

#### ■ 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

メインディッシュを魚・肉料理どちらもお楽しみいただける  
フルコースランチは5,300円にてご用意致します

\*表示価格は税込です。The stated value is tax-included.

## 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 11:30~15:00