

A LA CARTE LUNCH

■ **カジキマグロのビエノワーズ** 1,950
ヴァンプランソース バターナッツ南瓜のピューレ
(パン 又は ライス付)
Swordfish Viennoise, Vin Blanc Sauce, Butternut Squash Purée

■ **豚フィレ肉のローティー** バルサミコグラッセ 1,950
(パン 又は ライス付)
Roasted Pork Fillet, Balsamic Glace

■ **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

■ **ハンギングテンダーロイン・ステーキ** 和風ソース 3,000
季節の温野菜と本山葵と共に
(パン 又は ライス付)
Hanging Tenderloin Steak with Japanese Style Sauce,
Steamed Seasonal Vegetables 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 クラシッくな里芋のパテ 彩色野菜と柿のマリネ
Classic Taro Pate, Colorful Vegetables and Marinated Persimmon

SOUPE シャンピニオンのポタージュ カプチーノ仕立て
Champignon Potage, Cappuccino Style

MAIN 下記のメインディッシュよりお選びください

■ **カジキマグロのビエノワーズ**
ヴァンプランソース バターナッツ南瓜のピューレ
Swordfish Viennoise, Vin Blanc Sauce, Butternut Squash Purée

■ **豚フィレ肉のローティー** バルサミコグラッセ
Roasted Pork Fillet, Balsamic Glace

■ **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

■ **ハンギングテンダーロイン・ステーキ** 和風ソース **+1000**
季節の温野菜と本山葵と共に
Hanging Tenderloin Steak with Japanese Style Sauce,
Steamed Seasonal Vegetables 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 & SPARKLING WINE

グラスワイン

〈WHITE WINE〉

Because, シャルドネ Because, I'm Chardonnay <California>	850
本日の厳選セレクトワイン 白 Today's Selected White Wine	950

〈RED WINE〉

Because, ピノノワール Because, I'm Pinot Noir <Southern France>	850
本日の厳選セレクトワイン 赤 Today's Selected Red Wine	950

グラス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 De Bortoli Lorimaer Brut	1,100
---	-------

※ボトルワインもご用意ございます。

BEER

ハートランド生 Heartland Draft	850	ハイネケン 〈Bottle〉 Heineken	850
キリン グリーンスフリー 〈Non-Alcohol〉 Kirin Green's Free	750	ギネス エクストラスタウト 〈Bottle〉 Guinness Extra Stout	980

STANDARD COCKTAIL

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

WHISKY

ソーダ + 100

明石 Akashi	850	ザ マッカラン 12Y Macallan 12Y	1,200
--------------	-----	-----------------------------	-------

and more...

SOFT DRINK

〈COLD DRINK〉

100% オレンジジュース Orange Juice	600	コカ・コーラ Coca Cola	600
100% グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	600	ジンジャーエール Ginger Ale	600
クランベリージュース Cranberry Juice	600	エビアン (750ml) Evian	850
有機トマトジュース Organic Tomato Juice	600	スルジーヴァ ミネラル スパークリング (500ml) Surgiva Minerale Sparkling	800

〈CAFE〉

珈琲 〈HOT / ICED〉 Coffee	550	紅茶 Tea	550
---------------------------	-----	-----------	-----

〈NON-ALCOHOL COCKTAIL〉

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



Lunch 11:30~15:00

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.