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

鰹のマリネ
キャビアドオーベルジーヌとフランボワーズ
Marinated Bonito with Caviar d'Aubergine and Raspberries

ENTRÉE

海老と銀杏のパートフィロ包み
Shrimp and Ginkgo Nut wrapped in Pâte Phyllo

MAIN

下記のメインディッシュよりお選びください

■ 目鯛のポワレ ソースヴェール
海老のアクセント
Red Snapper Poêlé with Sauce Verte, Shrimp Accent

■ 藁香る鴨胸肉のロースト
Straw-Smoked Roasted Duck Breast

■ 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

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

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

鰹のマリネ
キャビアドオーベルジーヌとフランボワーズ
Marinated Bonito with Caviar d'Aubergine and Raspberries

ENTRÉE

海老と銀杏のパートフィロ包み
Shrimp and Ginkgo Nut wrapped in Pâte Phyllo

POISSON

目鯛のポワレ ソースヴェール
海老のアクセント
Red Snapper Poêlé with Sauce Verte, Shrimp Accent

VIANDE

下記のメインディッシュよりお選びください

■ 藁香る鴨胸肉のロースト
Straw-Smoked Roasted Duck Breast

■ 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

＊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 <France>

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

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

スパークリングワイン - SPARKLING WINE

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

デザートワイン - DESSERT WINE

ムートン カデ ソーテルヌ バロン 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 …… 900
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

ジンバック 750
Gin Buck

モスコミュール 750
Moscow Mule

カシスソーダ 750
Cassis Soda

カシスオレンジ 750
Cassis Orange

レッドアイ 850
Red Eye

シャンディガフ 850
Shandy Gaff

キール 850
Kir

キールロワイヤル 1,000
Kir Royal

ミモザ 1,000
Mimosa

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
ミネラル スパークリング（500ml） 800
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