

THE 7TH TERRACE

DINNER MENU

Dinner | 17:30 - 21:00 (L.O.)



マークは当店おすすめのメニューです

APPETIZERS

		Half	Full
Bruschetta (Roasted Horse Meat and Perilla Whitebait and Avocado) ブルスケッタ ローストホースと大葉 シラスとアボカド	1P/900 1P/900		
Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900		
Octopus Fritters タコのフリット	1,800		
Vichyssoise ビシソワーズ	1,000		
Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100		
Melon, New Potatoes and Avocado Salad メロンと新ジャガイモ アボカドのサラダ		1,000	1,800
Cured Ham 生ハム		1,000	1,800
Herb Marinated Tuna, Okra and Avocado マグロとオクラ アボカドのハーブマリネ		1,000	1,800
Burrata Cheese Caprese ブルラータチーズのカプレーゼ			2,600
Tea Marinated Trout Salmon Carpaccio 紅茶でマリネしたサーモントラウトのカルパッチョ			2,000
Focaccia フォカッチャ			2P/300

MAIN

Sauteed Threeline grunt with Sea Urchin Cream Sauce and Ratatouille		イサキのソテー ウニのクリームソース ラタトゥイユ添え	2,800
Grilled Bone-In "Mikawa Pork"		骨付きみかわ豚のグリル	3,200
Roasted "Nagoya Cochon" Chicken Thigh Diavola Style		名古屋コーチンもも肉のロースト ディアボラ	3,400
Grilled "Aichi Beef" Sirloin		あいち牛サーロインのグリル	120g / 5,000 240g / 9,500 360g / 14,000
Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin		和牛サーロインのグリル ※ご提供まで30~40分お時間いただきます	120g / 7,000 240g / 13,500 360g / 20,000
Grilled Japanese Black Wagyu "Omi Beef" Fillet		黒毛和種近江牛フィレのグリル ※ご提供まで30~40分お時間いただきます	100g / 10,000 200g / 19,000 300g / 28,000
Grilled Bone-In United Angus Beef		US産骨付きアングスビーフ ※ご提供まで30~40分お時間いただきます	14,000

PASTA & RICE

Spaghettini Tomato Carbonara トマトカルボナーラ スパゲッティーニ	2,200	Spaghettini Japanese Black Wagyu and Yuzu Citrus Pepper 和牛の柚子胡椒 スパゲッティーニ	3,000
Fettuccine Bolognese with "Hatcho" Miso, Ground Meat and Zucchini ズッキーニと挽肉 八丁味噌のボロネーゼ フェットチーネ	2,600	Asparagus and Cured Ham Risotto アスパラと生ハムのリゾット	2,400

DESSERT

Tea Tiramisu 紅茶ティラミス	1,000
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,000
Brûlée Basque Cheesecake ブリュレバスクチーズケーキ	1,000
Melon Sponge Cake メロンショートケーキ	1,000
Cherry & Tea Pavlova チェリーと紅茶のパブロバ	1,200
Melon & Tea Parfait メロンと紅茶のパフェ	1,800
Ice Cream (Vanilla or Tea) アイスクリーム (バニラ or 紅茶)	600

COURSE 6,000

APE	ホタルイカとそら豆のセルクル仕立て アサリのソース
SOUP	ビシソワーズ
PASTA	シラスと魚介ラグーのトマトスパゲッティーニ
MAIN	みかわ豚肩ロースのグリル シャリアピンソース あいち牛サーロインのグリル グレイビーソース (+2,000円)
DESSERT	チェリーと紅茶のパブロバ バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ 紅茶ティラミス / メロンショートケーキ
	コーヒー / 紅茶

Please ask the staff for details on allergies.
※アレルギー等詳細はスタッフにお尋ねください

All prices include tax and service charges.
※消費税・サービス料含む