

# THE 7<sup>TH</sup> TERRACE

旧中日ビルの象徴でもあったハレの日の場の「回転展望レストラン」  
沢山の出会いや賑わいを生んだ「屋上ビアガーデン」の跡地に THE 7<sup>TH</sup> TERRACE は誕生しました  
店内にも旧中日劇場の木材を一部に使うなど、随所にかつてのレガシーを感じさせる空間を創出  
時間で表情を変える栄の景色を一望できるルーフトップテラスを擁するテラスダイニングが  
世紀を超えて栄エリアの賑わいの拠点として文化を継承していきます

## LUNCH MENU

### LUNCH SET 2,400

11:30~14:00 (L.O.)

下記8種から1品お選びください

サラダ・フォカッチャ付

### PASTA

Spaghettini 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 スパゲッティーニ

Spaghettini Carbonara  
カルボナーラ スパゲッティーニ

Spaghettini Lemon Cream with Fave Beans  
そら豆のレモンクリーム スパゲッティーニ

### MAIN

Cream Stewed "Mikawa Pork" Shoulder Loin  
みかわ豚肩ロースのフリカッセ

Chicken Cutlet with Tomato Sauce  
チキンのカツレツ トマトソース

Sauteed Threeline grunt with Sea Urchin Cream Sauce  
イサキのソテー ウニのクリームソース

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Gravy Sauce  
北海道産牛サーロインのグリル グレイビーソース (+800)

### BURGER

7TH Burger with French fries  
7<sup>TH</sup> バーガー (フォカッチャなし ポテト付)

※LUNCH SET をご注文の方は、11:30 よりデザートを追加注文いただけます。  
食後のひとときに、ぜひ一緒にお楽しみください。

### CAFE MENU

13:00~17:00 (L.O.)

Melon, New Potatoes and Avocado Salad  
メロンと新ジャガイモ アボカドのサラダ Half 1,000 / Full 1,800

Vegetable Curry  
ベジタブルカレー 1,600

Spaghettini Neapolitan  
ナポリタン スパゲッティーニ 2,000

Spaghettini Carbonara  
カルボナーラ スパゲッティーニ 2,000

Truffle & Cheese French Fries  
トリュフ&チーズ ポテトフライ 1,100

Hot Dog with French Fries  
ホットドッグ 1,600

Panini Sandwich (Smoked Duck Meat Pastrami)  
パニーニサンド (カモスモーク パストラミ) 1,600

7TH Burger with French Fries  
7<sup>th</sup> バーガー 2,000

Cream Stewed "Mikawa Pork" Shoulder Loin  
みかわ豚肩ロースのフリカッセ 2,000

### DESSERT

13:00~17:30 (L.O.)

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

### LUNCH COURSE 3,800

※平日限定

Tea Marinated Trout Salmon Salad with Focaccia  
トラウトサーモンの紅茶マリネ サラダ仕立て

フォカッチャ

Spaghettini Duck Meat and Leek  
カモと洋ネギのスパゲッティーニ

Sauteed Threeline grunt with Sea Urchin Cream Sauce  
イサキのソテー ウニのクリームソース

下記5種から1品お選びいただけます

Cherry & Tea Pavlova or Basque Cheesecake  
Brûlée Basque Cheesecake or Tea Tiramisu or Melon Sponge Cake

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  
+600円でメロンと紅茶のパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

### LUNCH COURSE 4,800

※土日祝は下記コースのみご予約承っております

Tea Marinated Trout Salmon Salad with Focaccia  
トラウトサーモンの紅茶マリネ サラダ仕立て

フォカッチャ

Spaghettini Duck Meat and Leek  
カモと洋ネギのスパゲッティーニ

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Gravy Sauce  
北海道産牛サーロインのグリル グレイビーソース

下記5種から1品お選びいただけます

Cherry & Tea Pavlova or Basque Cheesecake  
Brûlée Basque Cheesecake or Tea Tiramisu or Melon Sponge Cake

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  
+600円でメロンと紅茶のパフェにご変更可能です

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

# THE 7<sup>TH</sup> 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

<b>APE</b>	ホタルイカとそら豆のセルクル仕立て アサリのソース
<b>SOUP</b>	ビシソワーズ
<b>PASTA</b>	シラスと魚介ラグーのトマトスパゲッティーニ
<b>MAIN</b>	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)
<b>DESSERT</b>	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