

DINNER MENU

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

THE 7TH TERRACE

マークは当店おすすめのメニューです

APPETIZERS

		Half	Full
Bruschetta (Dry-Cured Aigamo Duck and Grilled Eggplant Whitefish Paste and Red Sea Bream "Ceviche") ブルスケッタ 合鴨の生ハムと焼きナス 白身魚のリエットとマダイのセビーチェ	1P/900 1P/900		
Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グ Rilロメインシーザーサラダ	1,900		
Zucchini Flower Fritters 花ズッキーニのフリット	1,800		
Chilled Peach Soup 桃の冷製スープ	1,000		
Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100		
Berry and Feta Cheese Salad ベリーとフェタチーズのサラダ		1,000	1,800
Assorted Cured Ham (Pork & Aigamo Duck) 豚と合鴨の生ハム盛合せ		1,000	1,800
Chilled Caponata with Herb Marinated Tuna 冷製カポナータとマグロのハーブマリネ		1,200	2,000
Peach and Burrata Cheese Caprese 桃とブルラータチーズのカプレーゼ			2,600
Octopus Carpaccio with Bonito-Flavored Vinegar Dressing タコのカルパッチョと土佐酢のジュレ			2,000
Focaccia フォカッチャ			2P/300

PASTA & RICE

Spaghettini Bolognese with "Hatcho" Miso, Ground Meat and Eggplant ナスと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティニ	2,200	Fettuccine Scallop and Avocado Lemon Cream Sauce ホタテとアボカドのレモンクリーム フェットチーネ	2,600
Cold Spaghettini with Peach and Tomato 桃とトマトの冷製スパゲッティニ	2,200	"Ezo Abalone" and Sea Urchin Risotto エゾアワビとウニのリゾット	2,600

MAIN

Pan-Fried Sea Bass with Grilled Tomato and Lemon Cream Sauce スズキのポワレと焼きトマト レモンクリームソース	2,800	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 Bone-In "Mikawa Pork" 骨つきみかわ豚のグリル	3,200	Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin 黒毛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
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 Japanese Black Wagyu "Omi Beef" Fillet 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
Roasted Lamb with Herb and Honey Sauce 仔羊のロースト ハーブとハチミツのソース	4,000		
Grilled Bone-In United Angus Beef US産骨付きアンガスビーフ ※ご提供まで30~40分お時間いただきます	14,000		

DESSERT

White Peach Tiramisu 白桃のティラミス	1,000	Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,200
Mango Sponge Cake マンゴーショートケーキ	1,000	Brûlée Basque Cheesecake ブリュレバスクチーズケーキ	1,200
Passion Fruit & Mango Tart パッションフルーツとマンゴーのタルト	1,000	Peach & Mango Parfait 桃とマンゴーのパフェ	1,800
White Peach & Yellow Peach Pavlova 白桃と黄桃のパブロバ	1,200	Vanilla Ice Cream or Mango Sherbet バニラアイスクリーム or マンゴーシャーベット	600

COURSE 6,000

APE	マダイのセビーチェ トマトコンソメのジュレ
SOUP	桃の冷製スープ 生ハムとオリーブのクラムブル添え
PASTA	剣先イカとレモンのアーリオオーリオ スパゲッティニ
MAIN	みかわ豚肩ロースのグリル グリーンマスタードソース あいち牛サーロインのグリル ディアヌソース (+2,000円)
DESSERT	白桃のティラミス マンゴーショートケーキ / 白桃と黄桃のパブロバ
	コーヒー / 紅茶

COURSE 9,500

APE	マダイのセビーチェとトマトコンソメのジュレ
SOUP	桃の冷製スープ 生ハムとオリーブのクラムブル添え
PASTA	剣先イカとレモンのアーリオオーリオ スパゲッティニ
FISH	スズキのポワレ レモンクリームソース
MAIN	あいち牛サーロインのグリル ディアヌソース 黒毛和牛サーロインのグリル (+3,500円)
DESSERT	白桃のティラミス / マンゴーショートケーキ パッションフルーツとマンゴーのタルト / 白桃と黄桃のパブロバ バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ
	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