

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 (Cured Ham and Marinated Turnip Red Sea Bream Brandade and Asparagus) ブルスケッタ 生ハムとカブのマリネ マダイのブランダードとアスパラ	1P/900	Strawberry, Canola Flower and Bamboo Shoots Salad イチゴと菜の花 タケノコのサラダ	
	1P/900	1,000 / 1,800	
		Cured Ham 生ハム	
		1,000 / 1,800	
Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900	Herb Marinated Tuna and Spring Onion マグロと新タマネギのハーブマリネ	
		1,000 / 1,800	
Baked Cheese with Asparagus and Long Sausage アスパラとロングソーセージのチーズ焼き	1,800	Burrata Cheese Caprese ブッラータチーズのカプレーゼ	
		2,600	
Chef's Recommended Soup シェフおすすめスープ	1,000	Red Sea Bream Carpaccio with Sakura Vinegar Dressing マダイのカルパッチョ 桜ヴィネグレット	
		2,000	
Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100	Focaccia フォカッチャ	
		2P/300	

MAIN

Red Sea Bream, Clams and Asparagus Acqua Pazza

Grilled Bone-In "Mikawa Pork"
(with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters)

Roasted "Nagoya Cochin" Chicken Thigh Diavola Style
(with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters)

Grilled "Aichi Beef" Sirloin
(with Arugula, Potato Fritters)

Grilled Japanese Black Wagyu "Mikawa Beef" Fillet
(with Arugula, Potato Fritters)

Grilled Bone-In United Angus Beef
with Onion Sauce, Charcoal Salt, and Flavored Oil

マダイとアサリ アスパラのアクアパッツァ

骨付きみかわ豚のグリル

名古屋コーチンもも肉のロースト ディアボラ

あいち牛サーロインのグリル

黒毛和種みかわ牛フィレのグリル
※ご提供まで 30~40 分お時間いただきます

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

2,800

3,200

3,400

120g / 5,000
240g / 9,500
360g / 14,000

100g / 9,000
200g / 17,000
300g / 25,000

14,000

SIDE MENU ALL800

Mashed Potato
マッシュポテト

Grilled Vegetable
野菜のグリル

Arugula and Parmigiano Cheese Salad
ルッコラとパルミジャーノ チーズのサラダ

PASTA & RICE

Spaghettini Bolognese with Ground Meat and Eggplant ナスと挽肉のボロネーゼ スパゲッティーニ	2,200	Fettuccine Firefly Squid and Canola Flower ホタルイカと菜の花のクリーム フェットチーネ	2,600
Spaghettini Red Snow Crab and Asparagus with Jalapeno Pepper 紅ズワイガニとアスパラ ハラペーニョのスパゲッティーニ	2,200	Scallops and Bamboo Shoots Risotto ホタテとタケノコのリゾット	2,400

DESSERT

Matcha Tiramisu 抹茶ティラミス	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
Sponge Cake ショートケーキ	1,000
Strawberry Pavlova with Sakura Flavor 桜香るイチゴのパブロバ	1,200
Sakura & Strawberry & Matcha Parfait 桜とイチゴ 抹茶のパフェ	1,800
Ice Cream (Chocolate or Strawberry) アイスクリーム (バニラ or イチゴ)	600

COURSE 6,000

APE	白身魚と野菜のテリース
SOUP	マダイのアクアパッツァ
PASTA	春キャベツと新タマネギのトマトスパゲッティーニ チキンのコンフィ添え
MAIN	みかわ豚肩ロースのグリル ルッコラのソース 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	桜香るイチゴのパブロバ バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ 抹茶ティラミス / 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