

## 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 1P/900		
Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900		
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		
Chef's Recommended Soup シェフおすすめスープ	1,000		
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		マダイとアサリ アスパラのアクアパツツア	2,800
Grilled Bone-In "Mikawa Pork" ( with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters )		骨付きみかわ豚のグリル	3,200
Roasted "Nagoya Cochinchicken Thigh Diavola Style ( with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters )		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 ( with Arugula, Potato Fritters )		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 "Mikawa Beef" Fillet ( with Arugula, Potato Fritters )		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	100g / 9,000 200g / 17,000 300g / 25,000
Grilled Bone-In United Angus Beef with Onion Sauce, Charcoal Salt, and Flavored Oil		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

## 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 &amp; 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ヌ
SOUP	マダイのアクアパツツア
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