# THE 7TH TERRACE

## LUNCH SET　2,400

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

8種類の中から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 Romanesco
ロマネスコと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ

Spaghettini Apple and Gorgonzola Cheese Cream Sauce
リンゴとゴルゴンゾーラチーズのクリームスパゲッティーニ

Spaghettini Amatriciana with Pancetta and Chorizo
パンチェッタとチョリソーのアマトリチャーナ スパゲッティーニ

### BURGER

7TH Burger with French fries
7TH バーガー（フォカッチャの代わりにフレンチフライをご用意しております）

### MAIN

Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Raw Green Laver Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル 生青のりのクリームソース （+300）

Tomato Braised Chicken Thigh and Chinese Cabbage
鶏肉と白菜のカチャトーラ （+300）

Poached Pacific Cod with Anchovies Sauce
マダラのポッシェ アンチョビソース （+300）

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Honey and Black Pepper Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ハチミツと黒胡椒のソース（+1,000）

※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、ぜひご一緒にお楽しみください

## DESSERT

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

| | |
|---|---|
| Tiramisu<br>ティラミス | 1,000 |
| Strawberry Sponge Cake<br>イチゴのショートケーキ | 1,000 |
| White Chocolate and Pistachio Tart<br>ホワイトチョコとピスタチオのタルト | 1,000 |
| Strawberry and Pistachio Pavlova<br>イチゴとピスタチオのパブロバ | 1,200 |
| Basque Cheesecake<br>バスクチーズケーキ | 1,200 |
| Brûlée Basque Cheesecake<br>ブリュレバスクチーズケーキ | 1,200 |
| Strawberry & Apple Parfait<br>イチゴとリンゴのパフェ | 1,800 |
| Ice Cream (Vanilla or Pistacchio)<br>アイスクリーム（バニラ or ピスタチオ） | 600 |

## LUNCH COURSE

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

### WEEKDAY COURSE　3,800

Yellowtail Carpaccio Salad Style with Focàccia
ブリのカルパッチョ サラダ仕立て

フォカッチャ

Soup Pasta White Kidney Beans and Vegetable
白インゲン豆と野菜のスープパスタ

Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Raw Green Laver Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル 生青のりのクリームソース

下記6種から1品お選びいただけます
Tiramisu or Strawberry Sponge Cake
White Chocolate and Pistachio Tart or Strawberry and Pistachio Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

ティラミス / イチゴのショートケーキ
ホワイトチョコとピスタチオのタルト / イチゴとピスタチオのパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でイチゴとリンゴのパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

### FULL COURSE　5,800

※前日までの要予約

Yellowtail Carpaccio Salad Style with Focàccia
ブリのカルパッチョ サラダ仕立て

フォカッチャ

Soup Pasta White Kidney Beans and Vegetable
白インゲン豆と野菜のスープパスタ

Poached Pacific Cod with Anchovies Sauce
マダラのポッシェ アンチョビソース

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Honey and Black Pepper Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ハチミツと黒胡椒のソース

下記6種から1品お選びいただけます
Tiramisu or Strawberry Sponge Cake
White Chocolate and Pistachio Tart or Strawberry and Pistachio Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

ティラミス / イチゴのショートケーキ
ホワイトチョコとピスタチオのタルト / イチゴとピスタチオのパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でイチゴとリンゴのパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

### HOLIDAY COURSE　4,800

※土・日・祝日はコースのみ予約可能

Yellowtail Carpaccio Salad Style with Focàccia
ブリのカルパッチョ サラダ仕立て

フォカッチャ

Soup Pasta White Kidney Beans and Vegetable
白インゲン豆と野菜のスープパスタ

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Honey and Black Pepper Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ハチミツと黒胡椒のソース

下記6種から1品お選びいただけます
Tiramisu or Strawberry Sponge Cakeke
White Chocolate and Pistachio Tart or Strawberry and Pistachio Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

ティラミス / イチゴのショートケーキ
ホワイトチョコとピスタチオのタルト / イチゴとピスタチオのパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でイチゴとリンゴ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.
※全て税・サービス料込みの価格です

# THE 7TH TERRACE

## CAFE

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

| | Half | Full |
|---|---|---|
| Cured Ham Cobb Salad<br>生ハムのコブサラダ | 1,000 | / 1,800 |
| “Hatcho” Miso and Seafood Butter Curry<br>八丁味噌とシーフードのバターカレー | | 1,600 |
| Japanese Ketchup Spaghettini with Soft-Boiled Egg<br>自家製ケチャップのナポリタン 半熟玉子乗せ | | 2,000 |
| Spaghettini Bolognese with “Hatcho” Miso, Ground Meat<br>八丁味噌ボロネーゼ　スパゲッティーニ | | 2,000 |
| Broccoli and Cauliflower Gnocchi Gratin<br>ブロッコリーとカリフラワーのニョッキグラタン | | 2,000 |
| Truffle & Cheese French Fries<br>トリュフ&チーズ ポテトフライ | | 1,100 |
| Hot Dog with French Fries<br>ホットドッグ with フレンチフライ<br>(Sausage , Marinated Red Cabbage) | | 1,600 |
| Panini Sandwich (Cured Ham, Mozzarella Cheese)<br>生ハムとモッツァレラチーズのパニーニサンド | | 1,600 |
| 7TH Burger with French Fries<br>7thバーガー with フレンチフライ<br>(Beef patty , Bacon, Lettuce, Tomato, Red onion, Cheddar cheese) | | 2,000 |
| Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Raw Green Laver Sauce<br>みかわ豚肩ロースのグリル 生青のりのクリームソース | | 2,300 |

## DESSERT

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

| | |
|---|---|
| Tiramisu<br>ティラミス | 1,000 |
| Strawberry Sponge Cake<br>イチゴのショートケーキ | 1,000 |
| White Chocolate and Pistachio Tart<br>ホワイトチョコとピスタチオのタルト | 1,000 |
| Strawberry and Pistachio Pavlova<br>イチゴとピスタチオのパブロバ | 1,200 |
| Basque Cheesecake<br>バスクチーズケーキ | 1,200 |
| Brûlée Basque Cheesecake<br>ブリュレバスクチーズケーキ | 1,200 |
| Strawberry & Apple Parfait<br>イチゴとリンゴのパフェ | 1,800 |
| Ice Cream (Vanilla or Pistacchio)<br>アイスクリーム（ バニラ or ピスタチオ ） | 600 |

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 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

Bruschetta
( Chicken Liver Paste
Strawberry, Tomato and Mozzarella Cheese )
ブルスケッタ
鶏レバーパテ 1P/900
イチゴとトマトとモッツァレラチーズ 1P/900

| | Half | Full |
|---|---|---|
| Cured Ham Cobb Salad<br>生ハムのコブサラダ | 1,000 | 1,800 |
| Assorted Cured Ham (Pork, Aigamo Duck, Salami)<br>アフェッターティ・ミスティ<br>（豚生ハム・合鴨生ハム・サラミ） | 1,000 | 1,800 |
| Sherry Vinegar Marinated Tuna and Avocado<br>マグロとアボカドのシェリービネガーマリネ | 1,200 | 2,000 |
| Focàccia<br>フォカッチャ | | 2P/300 |

Yellowtail Carpaccio with Ginger Jam
ブリのカルパッチョ 生姜のコンフィチュール添え 2,000

Strawberry and Burrata Cheese Caprese
イチゴとブッラータチーズのカプレーゼ 2,600

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ 1,000

Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad
グリルロメインシーザーサラダ 1,900

Confit Chicken Wing and Sausage in Cassoulet
手羽先のコンフィとソーセージのカスレ 2,200

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

## PASTA & RICE

Spaghettini Bolognese with “Hatcho” Miso, Ground Meat and Romanesco
ロマネスコと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ 2,200

Spaghettini Aglio olio with Whelk and Chrysanthemum Ggreens
ツブ貝と春菊のアーリオオーリオ スパゲッティーニ 2,200

Fettuccine Apple and Gorgonzola Cheese Cream Sauce
リンゴとゴルゴンゾーラチーズのクリームフェットチーネ 2,600

Red Chicory and Pancetta Risotto
ラディッキオとパンチェッタのリゾット 2,600

## MAIN

Monkfish Meunière with Bouillabaisse Sauce
アンコウのムニエル ブイヤベースソース 2,800

Grilled Bone-In “Mikawa Pork”
骨つきみかわ豚のグリル 3,200

Aichi-Style Sukiyaki “Nagoya Cochin” Chicken Thigh
名古屋コーチンもも肉のソテー ひきずり鍋仕立て 3,400

Roasted Aigamo Duck with Roasted Green Tea Flavor
合鴨のロースト ほうじ茶風味 3,200

Roasted Lamb with Gorgonzola Cheese Cream Sauce
仔羊のロースト ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース 4,000

Grilled Bone-In United Angus Beef
US 産骨付きアンガスビーフ 14,000
※ご提供まで 30~40 分お時間いただきます

Grilled “Aichi Beef” Sirloin
あいち牛サーロインのグリル
120g / 5,500
240g / 10,000
360g / 14,500

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

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

## DESSERT

Tiramisu
ティラミス 1,000

Strawberry Sponge Cake
イチゴのショートケーキ 1,000

White Chocolate & Pistachio Tart
ホワイトチョコとピスタチオのタルト 1,000

Strawberry & Pistachio Pavlova
イチゴとピスタチオのパブロバ 1,200

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ 1,200

Brûlée Basque Cheesecake
ブリュレバスクチーズケーキ 1,200

Strawberry & Apple Parfait
イチゴとリンゴのパフェ 1,800

Ice Cream (Vanilla or Pistacchio)
アイスクリーム ( バニラ or ピスタチオ ) 600

## COURSE 6,000

| | |
|---|---|
| APE | 紅ズワイガニとアボカドのタルタル 柚子の香り |
| SOUP | オニオングラタンスープ |
| PASTA | ヤリイカとブロッコリーとカリフラワーのアラビアータ<br>スパゲッティーニ |
| MAIN | みかわ豚肩ロースのブレゼ シードル煮込み<br>あいち牛サーロインのグリル 赤ワインとベリーのソース (+2,000 円) |
| DESSERT | イチゴのショートケーキ<br>ティラミス / イチゴとピスタチオのパブロバ |
| | コーヒー / 紅茶 |

## COURSE 9,500

| | |
|---|---|
| APE | 紅ズワイガニとアボカドのタルタル 柚子の香り |
| SOUP | オニオングラタンスープ |
| PASTA | ヤリイカとブロッコリーとカリフラワーのアラビアータ<br>スパゲッティーニ |
| FISH | アンコウのムニエル ブイヤベースソース |
| MAIN | あいち牛サーロインのグリル 赤ワインとベリーのソース<br>黒毛和牛サーロインのグリル (+2,000 円) |
| DESSERT | ティラミス / イチゴのショートケーキ<br>ホワイトチョコとピスタチオのタルト / イチゴとピスタチオのパブロバ<br>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.
※全て税・サービス料込みの価格です