

THE 7TH 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 7TH 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
チキンのカツレット 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
7TH バーガー (フォカッチャなし ポテト付)

CAFE MENU

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

Melon, New Potatoes and Avocado Salad Half Full
メロンと新ジャガイモ アボカドのサラダ 1,000 / 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
7th 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

11:30~14:00 (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



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 ブッ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

Sautéed 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 Cochin" 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産骨付きアンガスビーフ ※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

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