

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

Spaghetтини Bolognese with “Hatcho” Miso, Ground Meat and Lotus Root
レンコンと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ

Spaghetтини Carbonara with Sweet Potato and Pancetta
サツマイモとパンチェッタのカルボナーラ スパゲッティーニ

Spaghetтини Stewed Seafood and Mushroom with Sesame Cream Sauce
キノコと魚介ラグーのゴマクリームスパゲッティーニ

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 Mushroom Cream Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル キノコクリームソース（+300）

Roasted Chicken Thigh and Sesame with Tomato Cream Sauce
鶏もも肉とゴマのロースト トマトクリームソース（+300）

Pan-Fried Salmon with Anchovies Olive Sauce
サーモンのポワレ タブナードソース（+300）

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Wasabi Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ワサビソース（+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、ぜひ一緒にお楽しみください

DESSERT

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

Chestnut Tiramisu
栗のティラミス 1,000

Grape Sponge Cake
ブドウのショートケーキ 1,000

Chestnut & Pear Tart
栗と洋梨のタルト 1,000

Chestnut Pavlova
栗のパブロバ 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

Grape & Pear Parfait
ブドウと洋梨のパフェ 1,800

Vanilla Ice Cream or Grape Sherbet
バニラアイスクリーム or ブドウシャーベット 600

LUNCH COURSE

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

WEEKDAY COURSE 3,800

Cured Ham, Grape and Cream Cheese Méli-Mélo Style Salad with Focaccia
生ハムとブドウとクリームチーズのサラダ メリメロスタイル

フォカッチャ

Spaghetтини Puttanesca with Eggplant
ナスのプッタネスカ スパゲッティーニ

Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Mushroom Cream Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル キノコクリームソース

下記 6 種から 1 品お選びいただけます
Chestnut Tiramisu or Grape Sponge Cake
Chestnut & Pear Tart or Chestnut Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

栗のティラミス / ブドウのショートケーキ
栗と洋梨のタルト / 栗のパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でブドウと洋梨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

Cured Ham, Grape and Cream Cheese Méli-Mélo Style Salad with Focaccia
生ハムとブドウとクリームチーズのサラダ メリメロスタイル

フォカッチャ

Spaghetтини Puttanesca with Eggplant
ナスのプッタネスカ スパゲッティーニ

Pan-Fried Salmon with Tapenade Sauce
サーモンのポワレ タブナードソース

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Wasabi Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ワサビソース

下記 6 種から 1 品お選びいただけます
Chestnut Tiramisu or Grape Sponge Cake
Chestnut & Pear Tart or Chestnut Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

栗のティラミス / ブドウのショートケーキ
栗と洋梨のタルト / 栗のパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でブドウと洋梨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

Cured Ham, Grape and Cream Cheese Méli-Mélo Style Salad with Focaccia
生ハムとブドウとクリームチーズのサラダ メリメロスタイル

フォカッチャ

Spaghetтини Puttanesca with Eggplant
ナスのプッタネスカ スパゲッティーニ

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Wasabi Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ワサビソース

下記 6 種から 1 品お選びいただけます
Chestnut Tiramisu or Grape Sponge Cake
Chestnut & Pear Tart or Chestnut Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

栗のティラミス / ブドウのショートケーキ
栗と洋梨のタルト / 栗のパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でブドウと洋梨のパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

THE 7TH TERRACE

CAFE

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

Pear and Gorgonzola Cheese Salad 洋梨とゴルゴンゾーラのサラダ	Half 1,000	Full / 1,800
“Hatcho” Miso and Seafood Butter Curry 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 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 八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ		2,000
Chestnut and Gorgonzola Cheese Gnocchi 栗とゴルゴンゾーラクリームของニョッキ		2,000
Truffle & Cheese French Fries トリュフ&チーズ ポテトフライ		1,100
Panini Sandwich (Bacon, Mushroom) ベーコンとキノコのパニーニサンド		1,600
Hot Dog with French Fries ホットドッグ with フレンチフライ (Sausage , Marinated Red Cabbage)		1,600
7TH Burger with French Fries 7thバーガー with フレンチフライ (Beef patty , Bacon, Lettuce, Tomato, Red onion, Cheddar cheese)		2,000
Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Mushroom Cream Sauce みかわ豚肩ロースのグリル キノコクリームソース		2,300

DESSERT

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

Chestnut Tiramisu 栗のティラミス	1,000
Grape Sponge Cake ブドウのショートケーキ	1,000
Chestnut & Pear Tart 栗と洋梨のタルト	1,000
Chestnut Pavlova 栗のパブロバ	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
Grape & Pear Parfait ブドウと洋梨のパフェ	1,800
Vanilla Ice Cream or Grape Sherbet バニラアイスクリーム or ブドウシャーベット	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

APPETIZERS

		Half	Full
	Bruschetta (Canned Sardines and Tomato Pear and Cured Ham) ブルスケッタ オイルサーディンとトマト 洋梨と生ハム	1P/900 1P/900	
	Pear and Gorgonzola Cheese Salad 洋梨とゴルゴンゾーラのサラダ	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
	Marinated Tuna, Pumpkin and Chestnut マグロとカボチャと栗のマリネ	1,200	/ 2,000
	Autumn Spanish Mackerel Carpaccio 秋サワラのカルパッチョ		2,000
	Grape and Burrata Cheese Caprese ブドウとブルータチーズのカプレーゼ		2,600
	Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900	
	Roasted Aigamo Duck Cobb Salad 合鴨のローストのコブサラダ		2,900
	Focaccia フォカッチャ		2P/300
	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 Lotus Root レンコンと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ	2,200	
	Fettuccine with Salmon and Gorgonzola Cheese Cream Sauce サーモンとゴルゴンゾーラのクリームフェットチーネ		2,600
	Porcini Mushroom and Pancetta Risotto ポルチーニ茸とパンチェッタのクリームリゾット		2,600

MAIN

	Pan-Fried Cutlass Fish with Anchovies Olive Sauce タチウオのポワレ タブナードソース	2,800	
	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 / 5,500 240g / 10,000 360g / 14,000
	Roasted “Nagoya Cochín” Chicken Thigh with Garlic Herb Sauce 名古屋コーチンもも肉のロースト ガーリックハーブソース	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		120g / 7,000 240g / 13,500 360g / 20,000
	Roasted Lamb with Pepper Sauce 仔羊のロースト ポワヴラードソース	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	
			100g / 10,000 200g / 19,000 300g / 28,000

DESSERT

	Chestnut Tiramisu 栗のティラミス	1,000	
	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
	Grape Sponge Cake ブドウのショートケーキ	1,000	
	Grape & Pear Parfait ブドウと洋梨のパフェ		1,800
	Chestnut & Pear Tart 栗と洋ナシのタルト	1,000	
	Chestnut Pavlova 栗のパブロバ	1,200	
	Vanilla Ice Cream or Grape Sherbet バニラアイスクリーム or ブドウシャーベット		600

COURSE 6,000

APE	サンマのコンフィと 3 種のキノコマリネ
SOUP	紫イモのクリームスープ
PASTA	スモークサーモントラウトとホウレン草のペペロンチーノ スパゲッティーニ
MAIN	みかわ豚肩ロースとポルチーニ茸のマルサラ煮込み あいち牛サーロインのグリル ワサビソース (+2,000 円)
DESSERT	栗のティラミス ブドウのショートケーキ / 栗のパブロバ コーヒー / 紅茶

COURSE 9,500

APE	サンマのコンフィと 3 種のキノコマリネ
SOUP	紫イモのクリームスープ
PASTA	スモークサーモントラウトとホウレン草のペペロンチーノ スパゲッティーニ
FISH	タチウオのポワレ タブナードソース
MAIN	あいち牛サーロインのグリル ワサビソース 黒毛和牛サーロインのグリル (+2,000 円)
DESSERT	栗のティラミス / ブドウのショートケーキ 栗と洋ナシのタルト / 栗のパブロバ 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