

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 Ground Meat and Eggplant
ナスと挽肉のボロネーゼ 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 Octopus and Pistachio
タコとピスタチオのスパゲッティーニ

MAIN

Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Herb Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル サルサヴェルデ

Baked Chicken Thigh with Herb Crumbs and Tomato Sauce
鶏もも肉の香草パン粉焼き トマトソース

Acqua Pazza is Red Sea Bream
マダイのアクアパッツァ

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

11:30~17:00 (L.O.)

Strawberry, Canola Flower and Bamboo Shoots Salad Half Full
イチゴと菜の花 タケノコのサラダ 1,000 / 1,800

Baked Cheese Curry with "Hatcho" Miso and Chicken
八丁味噌とチキンの焼きチーズカレー 1,600

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 2,000

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 Salmon Trout)
パニーニサンド (スモークサーモントラウト) 1,600

7TH Burger with French Fries
7th バーガー 2,000

Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin
みかわ豚肩ロースのグリル 2,000

DESSERT

11:30~17:00 (L.O.)

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 (Vanilla or Strawberry)
アイスクリーム (バニラ or イチゴ) 600

LUNCH COURSE 3,800

※平日限定

Smoked Salmon Trout and Canola Flower Salad with Focaccia
スモークサーモントラウトと菜の花のサラダ

フォカッチャ

Spaghettini Aglio olio with Spring Cabbage and Sakura Shrimp
春キャベツと桜エビのアーリオオーリオ スパゲッティーニ

Acqua Pazza is Red Sea Bream
マダイのアクアパッツァ

下記5種から1品お選びいただけます

Strawberry Pavlova with Sakura Flavor or Basque Cheesecake
Brûlée Basque Cheesecake or Matcha Tiramisu or Sponge Cake

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
+600円で桜とイチゴ 抹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

Smoked Salmon Trout and Canola Flower Salad with Focaccia
スモークサーモントラウトと菜の花のサラダ

フォカッチャ

Spaghettini Aglio olio with Spring Cabbage and Sakura Shrimp
春キャベツと桜エビのアーリオオーリオ 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

Strawberry Pavlova with Sakura Flavor or Basque Cheesecake
Brûlée Basque Cheesecake or Matcha Tiramisu or Sponge Cake

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
+600円で桜とイチゴ 抹茶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.

※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

		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 マダイのブランドードとアスパラ	1P/900 1P/900		
Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グ Ril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		
Strawberry, Canola Flower and Bamboo Shoots Salad イチゴと菜の花 タケノコのサラダ		1,000	1,800
Cured Ham 生ハム		1,000	1,800
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
Burrata Cheese Caprese ブッラータチーズのカプレーゼ			2,600
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
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ッツァ	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 Cochon" Chicken 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 産骨付きアングスビーフ ※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 & 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 (Vanilla 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

COCKTAIL

Mimoza ミモザ (Orange Juice, Sparkling Wine)	1,200
Aperol Spritz アペロールスプリッツ (Aperol, Sparkling Wine, Soda)	1,300
Orange Flavor Supumoni オレンジ香るスプモーニ (Campari, Grapefruit Juice, Tonic Water, Flavored Gin)	1,200
Sangria サングリア (Limoncello, Orange Juice, Mango Juice, Red Wine)	1,200
7th Martini ~Passion Fruit~ 7th マティーニ ~パッションフルーツ~ (Gin, Passionfruit Liqueur, Pineapple Juice)	1,400
Happy Hour Lemon Sour レモンサワー (Shochu, Lemon Syrup, Soda, Lemon)	1,000
Happy Hour "Riku" Highball "陸" ハイボール (Riku Whiskey, Soda, Lemonslice)	1,100
Amaretto Ginger アマレットジンジャー (Amaretto, Ginger Ale)	1,200
Salty Pink Dog ソルティピンクドッグ (Vodka, Liqueur, Pink Grapefruit Juice, Salt)	1,300
Smoky Moscow Mule スモーキーモスコミュール (Vodka, Islay Whisky, Ginger Ale, Rosemary)	1,300
Bloody Mary ブラッディメアリー (Vodka, Tomato Juice, Lime, Rosemary)	1,400
Mojito モヒート (White Rum, Mint, Soda, Syrup, Lime)	1,500

CRAFT GIN TONIC

Kiyosu / Aichi 愛知クラフトジン キヨス 愛知 爽やかな柑橘系の香りをはじめ、10種のボタニカルが複雑に絡み合う、バランスのとれた風味が特徴。	1,300
Kinobi / Kyoto 季の美 京都 ジュンバーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えたジン。	1,400
SCAPEGRASE BLACK GIN / New Zealand スケープグレース ブラックジン NZ 12種のボタニカルにサツマイモやパタフライピーを加え自然な紫色を実現したジン。トニックで割ると鮮やかな紫色に変化する。	1,500

CRAFT 焼酎 SODA

Barley Shochu. Barley x Lemongrass MUGY (ムギー) 麦 x レモングラス 佐賀県	1,300
Rice Shochu. Rice x Mizunara 田苑プラチナ 40% 米 x ミズナラ 鹿児島県	1,500
Potato Shochu. Potato x Bergamot x Earl Grey E MOT (エモティー) 芋 x ベルガモット x アールグレイ 宮城県	1,300

BEER

Happy Hour Heineken (Draft Beer) ハイネケン (Draft Beer)	1,000
Corona Extra 330ml コロナ エキストラ 330ml	B 1,100
Hoegaarden White 330ml ヒューガルデン ホワイト 330ml	B 1,200
Kinshachi Beer Nagoya Akamiso Lager 金しゃちビール 名古屋赤味噌ラガー 330ml	B 1,500
Heineken 0.0 Alcohol-Free Beer 330ml ハイネケン 0.0 ノンアルコールビール 330ml	B 1,000

WINE

Sparkling

BELSTAR PROSECCO / BISOL Happy Hour ベルスター プロセッコ / ビゾル グレーラ / イタリア	Glass / Bottle 1,200 / 7,000
MAXIMUM BLANC DE BLANCS / FERRARI マキシマム ブランド ブラン / フェッラーリ シャルドネ / イタリア	1,600 / 12,000

White

Happy Hour TREBBIANO DABRUZZO / GRAN SASSO トレッビアーノ・ダブルツツォ / グランサツソ トレッビアーノ / イタリア	1,100 / 6,000
ENIRA WHITE / BESSA VALLEY WINERY エニエラ ホワイト / ベッサ ヴァレー ワイナリー マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ / ブルガリア	1,300 / 7,500
NAVIGATOR CHARDONNAY / PRECISION WINE ナビゲーター シャルドネ / プレシジョン ワイン シャルドネ / アメリカ	1,500 / 12,000

Red

Happy Hour MONTEPULCIANO DABRUZZO / GRAN SASSO モンテプルチアーノ ダブルツツォ / グランサツソ モンテプルチアーノ / イタリア	1,100 / 6,000
UNIO / PODERE29 ユニオ / ポデーレ 29 プリミティーヴォ、ネーロディトロイア / イタリア	1,300 / 7,500
THE BAROSSAN CABERNET SAUVIGNON / PETER LEHMANN ザ バロッサン カベルネ ソーヴィニヨン / ピーター レーマン カベルネソーヴィニヨン主体 / オーストラリア	1,500 / 12,000

Rose

ROSA DEI MASI / MASI ローザ デイ マージ / マージ レフォスコ / イタリア	1,400 / 8,500
--	---------------

Orange

SIVI PINOT / STEKAR シヴィ ピノ / シュテッカー ピノグリーンジョ 100% / スロベニア	1,400 / 9,000
---	---------------

A list of bottled wines is available.
※別途、ボトルワインのリストもご用意しております。

NON ALCOHOL WINE

Di Amour Non-Alcoholic Sparkling Wine ディアムール ノンアルコールスパークリング	1,200
Petit Etoile Non-Alcoholic White Wine Chardonnay プティ・エトワレ ノンアルコール 白ワイン シャルドネ	1,200
Petit Etoile Non-Alcoholic Red Wine Cabernet Sauvignon プティ・エトワレ ノンアルコール 赤ワイン カベルネ・ソーヴィニヨン	1,200

NON-ALCOHOL

RECOMMENDED NON ALCOHOL COCKTAIL

Happy Hour Earl Grey Lemonade アールグレイレモネード (Cranberry x Earl Grey x Lemon)	1,000
7th Sunrize 7th サンライズ (Pineapple x Mango x Grenadine Syrup)	1,000
Pomme Breeze ポムブリーズ (Grapefruit x Apple x Green Apple x Lime)	1,000
Sambucus Fizz サムバッカス フィズ (Elderflower Syrup x Lemon x Tonic Water)	1,000

Fentimans Rose Lemonade 275ml フェンティマンス ローズレモネード 275ml	B 1,300
Coca-Cola コカ・コーラ 190ml	B 800
"Nose" Ginger Ale 200ml "能勢"ジンジャーエール 200ml	B 800
Soft Drinks Orange, Apple, Mango, Grapefruit Pineapple Juice ソフトドリンク各種 オレンジ、アップル、マンゴー、 グレープフルーツ、パイナップルジュース	700 KIDS Size 300
S.Pellegrino 500ml サンペレグリーノ 500ml	B 1,000
Aqua Panna 500ml アクアパンナ 500ml	B 1,000

COFFEE

Coffee Blends コーヒー ブレンド (HOT/ICE)	700
Single Origin Coffee (Peru Organic) コーヒー シングルオリジン	800
Cafe Latte カフェラテ (HOT/ICE)	900
Cappuccino カプチーノ (HOT/ICE)	900
Espresso エスプレッソ	600
Caramel Latte キャラメルラテ (HOT/ICE)	1,000
Cafe Mocha カフェモカ (HOT/ICE)	1,000

TEA

Earl Grey アールグレイ (HOT/ICE)	800
Darjeeling ダージリン	800
Rooibos ルイボス	800
Lemongrass レモングラス	800
Chamomile カモミール	800
Peppermint ペパーミント	800
Dong Ding Oolong Tea 凍頂烏龍茶	800
All served in pots. ※全てポットにてご提供いたします。	