

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 Tomato with Olive Seafood Tartare and Strawberry, Canola Flower)	1P/900 1P/900	THE 7 TH TERRACE Strawberry and Canola Flower Salad いちごと菜の花のサラダ	1,000 / 1,800	
ブルスケッタ 生ハムとトマト オリーブ 魚介のタルタル & いちごと菜の花		Cured Ham Jamón Ibérico ハモン イベリコの生ハム	1,000 / 1,800	
Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900	Herb Marinated Tuna and Canola Flower マグロと菜の花のハーブマリネ	1,000 / 1,800	
THE 7 TH TERRACE Eggplant and Potato Moussaka 茄子とジャガイモのムサカ	1,800	Burrata Cheese Caprese ブッラータチーズのカプレーゼ	2,600	
Clam Chowder クラムチャウダー	1,000	Yellowtail Carpaccio with Yuzu Vinegar Dressing ブリのカルパッチョ 柚子のヴィネグレット	2,000	
Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100	Focaccia 岐阜 小麦家さんのフォカッチャ	2P/300	

MAIN

Sautéed Flounder with Herb Butter Sauce (with Arugula, Mashed Potato)	ヒラメのソテー ハーブバターソース	2,800
Grilled Bone-In "Mikawa Pork" with Chinese Cabbage Cream Sauce (with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters)	骨付きみかわ豚のグリル 白菜のクリームソース	3,200
Roasted "Nagoya Cochinchicken" 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 / 4,000 240g / 7,600 360g / 11,000
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
THE 7 TH TERRACE 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 & RICE

Spaghettini Bolognese with Ground Meat and Eggplant 挽肉と茄子のボロネーゼ スパゲッティーニ	2,200	Spaghettini Tomato with Pancetta and Broccoli パンчетタとブロッコリーのトマト スパゲッティーニ	2,200
Spaghettini with "Gamagori" Mandarin, Clam and Canola Flower 蒲郡みかんとアサリ 菜の花のスパゲッティーニ	2,200	THE 7 TH TERRACE Fettuccine Swimming Crab and Spinach Bisque Sauce 渡り蟹とほうれん草のビスクソース フェットチーネ	2,600
		Burdock Risotto ゴボウのリゾット	2,400

DESSERT

Strawberry Tiramisu いちごのティラミス	1,000
Chocolate Sponge Cake チョコレートショートケーキ	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
Apple Pie アップルパイ	1,200
THE 7 TH TERRACE Chocolate & Berry Pavlova チョコレートとベリーのパブロバ	1,200
Chocolate & Berry Parfait チョコレートとベリーのパフェ	1,800
Ice Cream (Chocolate or Strawberry) アイスクリーム (チョコ or いちご)	600

COURSE 6,000

APE	ブリのカルパッチョとカリフラワーのムース
SOUP	クラムチャウダー
PASTA	パンчетタとブロッコリーのトマト スパゲッティーニ
MAIN	みかわ豚肩ロースのグリル 白菜のクリームソース あいち牛サーロインのグリル (+2,000 円)
DESSERT	チョコレートとベリーのパブロバ / アップルパイ バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ いちごのティラミス / チョコレートショートケーキ 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。

Please ask our staff about the origin of the rice.

※お米の産地情報についてはスタッフにお尋ねください。