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 生ハムのコブサラダ	1,000	1,800
Assorted Cured Ham (Pork, Aigamo Duck, Salami) アフェッターティ・ミスティ （豚生ハム・合鴨生ハム・サラミ）	1,000	1,800
Sherry Vinegar Marinated Tuna and Avocado 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
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

Pan-Fried Cutlass Fish with Anchovies Olive 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 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 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 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

EARLY CHRISTMAS COURSE 10,000

APE	エゾアワビとカリフラワーのブルーテ キャビアとボッタルガ飾り
SOUP	オニオングラタンスープ
PASTA	オマール海老とネギのスパゲッティーニ 柚子の香り
FISH	マダラと白子のソテー 白ワインとハーブのソース
MAIN	あいち牛サーロインのグリル トリュフソース
DESSERT	ツリータルト
	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