

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
日本最大級のルーフトップテラスを擁する空とつながるレストランが
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	CAFE MENU	LUNCH COURSE 3,800																											
11:30~14:00 (L.O.)	11:30~17:00 (L.O.)	※平日限定																											
下記 9 種から 1 品お選びください サラダ・フォカッチャ付	<table><tr><td>Kale, Strawberry and Avocado Salad ケールといちご アボカドのサラダ</td><td>Half 1,000</td><td>Full 1,800</td></tr><tr><td>Butter Chicken Curry バターチキンカレー</td><td></td><td>1,600</td></tr><tr><td>Spaghetтини 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</td><td></td><td>1,900</td></tr><tr><td>Truffle & Cheese Frensh Fries トリュフ&チーズ ポテトフライ</td><td></td><td>1,100</td></tr><tr><td>Hot Dog with French fries ホットドッグ with フレンチフライ (Frank Sausage , Marinated Red Cabbage)</td><td></td><td>2,000</td></tr><tr><td>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)</td><td></td><td>2,200</td></tr><tr><td>Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Mustard Cream Sauce みかわ豚肩ロースのグリル マスタードクリームソース</td><td></td><td>2,000</td></tr></table>	Kale, Strawberry and Avocado Salad ケールといちご アボカドのサラダ	Half 1,000	Full 1,800	Butter Chicken Curry バターチキンカレー		1,600	Spaghetтини 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		1,900	Truffle & Cheese Frensh 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 with フレンチフライ (Frank Sausage , Marinated Red Cabbage)		2,000	7 TH Burger with French fries 7 TH バーガー with フレンチフライ (Beef patty , Bacon, Lettuce, Tomato, Red onion, Cheddar cheese)		2,200	Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Mustard Cream Sauce みかわ豚肩ロースのグリル マスタードクリームソース		2,000	<table><tr><td>Red Sea Bream Carpaccio with Salad and Focaccia 真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て</td><td>岐阜 小麦家さんのフォカッチャ</td></tr><tr><td>Spaghetтини Aglio olio with Cod and Stewed Seafood タラと魚介ラグーのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ</td><td></td></tr><tr><td>Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Mustard Cream Sauce みかわ豚肩ロースのグリル マスタードクリームソース</td><td>下記 5 種から 1 品お選びいただけます Strawberry Pavlova or Apple Pie or Tiramisu Basque Cheesecake or Strawberry Sponge Cake いちごのパブロバ / アップルパイ / ティラミス バスクチーズケーキ / いちごショートケーキ +600円でいちごのパフェにご変更可能です コーヒー / 紅茶</td></tr></table>	Red Sea Bream Carpaccio with Salad and Focaccia 真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て	岐阜 小麦家さんのフォカッチャ	Spaghetтини Aglio olio with Cod and Stewed Seafood タラと魚介ラグーのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ		Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Mustard Cream Sauce みかわ豚肩ロースのグリル マスタードクリームソース	下記 5 種から 1 品お選びいただけます Strawberry Pavlova or Apple Pie or Tiramisu Basque Cheesecake or Strawberry Sponge Cake いちごのパブロバ / アップルパイ / ティラミス バスクチーズケーキ / いちごショートケーキ +600円でいちごのパフェにご変更可能です コーヒー / 紅茶
Kale, Strawberry and Avocado Salad ケールといちご アボカドのサラダ	Half 1,000	Full 1,800																											
Butter Chicken Curry バターチキンカレー		1,600																											
Spaghetтини 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		1,900																											
Truffle & Cheese Frensh 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 with フレンチフライ (Frank Sausage , Marinated Red Cabbage)		2,000																											
7 TH Burger with French fries 7 TH バーガー with フレンチフライ (Beef patty , Bacon, Lettuce, Tomato, Red onion, Cheddar cheese)		2,200																											
Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Mustard Cream Sauce みかわ豚肩ロースのグリル マスタードクリームソース		2,000																											
Red Sea Bream Carpaccio with Salad and Focaccia 真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て	岐阜 小麦家さんのフォカッチャ																												
Spaghetтини Aglio olio with Cod and Stewed Seafood タラと魚介ラグーのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ																													
Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Mustard Cream Sauce みかわ豚肩ロースのグリル マスタードクリームソース	下記 5 種から 1 品お選びいただけます Strawberry Pavlova or Apple Pie or Tiramisu Basque Cheesecake or Strawberry Sponge Cake いちごのパブロバ / アップルパイ / ティラミス バスクチーズケーキ / いちごショートケーキ +600円でいちごのパフェにご変更可能です コーヒー / 紅茶																												
MAIN	DESSERT	LUNCH COURSE 4,800																											
Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Mustard Cream Sauce みかわ豚肩ロースのグリル マスタードクリームソース	11:30~17:00 (L.O.)	※土日祝は下記コースのみご予約承っております。																											
Roasted Chicken Thigh with Creamy Mushroom Sauce 鶏もも肉のロースト トマトとオリーブのソース	<table><tr><td>Tiramisu ティラミス</td><td>900</td></tr><tr><td>Strawberry Sponge Cake いちごショートケーキ</td><td>1,000</td></tr><tr><td>Basque Cheesecake バスクチーズケーキ</td><td>1,000</td></tr><tr><td>Brûlée Basque Cheesecake ブリュレバスクチーズケーキ</td><td>1,200</td></tr><tr><td>Apple Pie アップルパイ</td><td>1,200</td></tr><tr><td>Strawberry Pavlova いちごのパブロバ</td><td>1,200</td></tr><tr><td>Strawberry Parfait いちごのパフェ</td><td>1,800</td></tr><tr><td>Ice Cream (Chocolate or Pistacchio) アイスクリーム (チョコ or ピスタチオ)</td><td>600</td></tr></table>	Tiramisu ティラミス	900	Strawberry Sponge Cake いちごショートケーキ	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	1,200	Apple Pie アップルパイ	1,200	Strawberry Pavlova いちごのパブロバ	1,200	Strawberry Parfait いちごのパフェ	1,800	Ice Cream (Chocolate or Pistacchio) アイスクリーム (チョコ or ピスタチオ)	600	<table><tr><td>Red Sea Bream Carpaccio with Salad and Focaccia 真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て</td><td>岐阜 小麦家さんのフォカッチャ</td></tr><tr><td>Spaghetтини Aglio olio with Cod and Stewed Seafood タラと魚介ラグーのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ</td><td></td></tr><tr><td>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</td><td>下記 5 種から 1 品お選びいただけます Strawberry Pavlova or Apple Pie or Tiramisu Basque Cheesecake or Strawberry Sponge Cake いちごのパブロバ / アップルパイ / ティラミス バスクチーズケーキ / いちごショートケーキ +600円でいちごのパフェにご変更可能です コーヒー / 紅茶</td></tr></table>	Red Sea Bream Carpaccio with Salad and Focaccia 真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て	岐阜 小麦家さんのフォカッチャ	Spaghetтини Aglio olio with Cod and Stewed Seafood タラと魚介ラグーのアーリオ・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 or Apple Pie or Tiramisu Basque Cheesecake or Strawberry Sponge Cake いちごのパブロバ / アップルパイ / ティラミス バスクチーズケーキ / いちごショートケーキ +600円でいちごのパフェにご変更可能です コーヒー / 紅茶					
Tiramisu ティラミス	900																												
Strawberry Sponge Cake いちごショートケーキ	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	1,200																												
Apple Pie アップルパイ	1,200																												
Strawberry Pavlova いちごのパブロバ	1,200																												
Strawberry Parfait いちごのパフェ	1,800																												
Ice Cream (Chocolate or Pistacchio) アイスクリーム (チョコ or ピスタチオ)	600																												
Red Sea Bream Carpaccio with Salad and Focaccia 真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て	岐阜 小麦家さんのフォカッチャ																												
Spaghetтини Aglio olio with Cod and Stewed Seafood タラと魚介ラグーのアーリオ・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 or Apple Pie or Tiramisu Basque Cheesecake or Strawberry Sponge Cake いちごのパブロバ / アップルパイ / ティラミス バスクチーズケーキ / いちごショートケーキ +600円でいちごのパフェにご変更可能です コーヒー / 紅茶																												
Sauteed Tasmania Salmon with Semi-Dried Tomato Sauce タスマニア産サーモンのソテー セミドライトマトのソース																													
Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Mustard and Lemon 北海道産 牛サーロインのグリル グレイビーソース (+800)																													
BURGER																													
7 TH Burger with French fries 7 TH 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) (Beef patty , Bacon, Lettuce, Tomato, Red onion, Cheddar cheese)																													

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ございます。

Happy Hour

15:00~18:00 Happy Hour ! all 700yen

上記の時間は、マークがついたドリンクは 700 円でご提供いたします。

DRINK MENU

COCKTAIL

Mimoza ミモザ (OrangeJuice.Sparklingwine)	1,200
Aperol Spritz アペロールスプリッツ (Aperol.Sparklingwine,Soda)	1,300
Orange Flavor Supumoni オレンジ香るスプモーニ (Campari,Grapefruit Juice. TonicWater.FlavoredGin)	1,200
Sangria サングリア (Limoncello.OrangeJuice.MangoJuice.Redwine)	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 HourHomemade Lemon Sour 自家製レモンサワー (Shochu.LemonSyrup.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
Smoky Moscow Mule スモーキーモスコミュール (Vodka.Islaywhisky.GingerAle.Rosemary)	1,200
Bloody Mary ブラッディメアリー (Vodka.TomatoJuice.Lime.Rosemary)	1,400
Mojito モヒート (WhiteRum.Mint.Soda.Syrop.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
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ビーを加え 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。	1,400
Kinobi / Kyoto 季の美 京都 ジュニ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。	1,500

CRAFT 焼酎 SODA

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

BEER

Happy HourHeineken (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 1,300
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	Glass / Bottle
Happy HourBELSTAR PROSECCO / BISOL ベルスター プロセッコ / ビゾル グレーラ / イタリア	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 HourTREBBIANO DABRUZZO / GRAN SASSO トレッビアーノ・ダブルッツォ / グランサツソ トレッビアーノ / イタリア	1,100 / 6,000
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SL VV / FOLIETTE ミュスカデ セーブル メーヌ / フォリエット ミュスカデ / フランス	1,300 / 7,500
PUNTA DI COLLE / MARRAMIERO プンタ ディ コーレ / マラミエーロ シャルドネ / イタリア	1,500 / 12,000

Red

Happy HourMONTEPULCIANO DABRUZZO / GRAN SASSO モンテプルチアーノ ダブルッツォ / グランサツソ モンテプルチアーノ / イタリア	1,100 / 6,000
HÉRITAGE / DOMAINE SANTA DUC エリターージュ / ドメース サンタ デュック グルナッシュ、シラー主体 / フランス	1,300 / 7,500
NAVIGATER / PRECISION WINE ナヴィゲーター / プレシジョン ワイン カベルネソーヴィニヨン、プティシラー / アメリカ	1,500 / 12,000

Rose

CALAFURIA / TORMARESCA カラフリア / トルマレスカ ネグロアマーロ / イタリア	1,300 / 7,500
--	---------------

Orange

MATIS / LA CERRETA マティス / ラ チェレータ ヴェルメンティーノ / イタリア	1,400 / 8,500
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 ALCOHL COCKTAIL	
Happy HourEarl Grey Lemonade アールグレイレモネード (Cranberry × Earl Grey × Lemon)	1,000
7th Sunrize 7th サンライズ (Pineapple × Mango × Grenadine Syrup)	1,000
Pomme Breeze pomブリーズ (Grapefruit × Apple × Green Apple × Lime)	1,000
Fentimans Rose Lemonade 275ml フェンティマンス ローズレモネード 275ml	B 1,400
Macario Aranciata Rossa 275ml マカリオ アランチャータロッサ 275ml	B 1,400
Coca-Cola コカ・コーラ	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 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。	

B Offered by the bottle.
※ボトルにてご提供いたします。

A list of whisky and spirits is available.
※ウイスキー、スピリッツのリストを別途ご用意しております。

We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.
※お車で来店のお客様及び 20 歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。