

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 "Hatcho" Miso, Ground Meat and Zucchini
ズッキーニと挽肉 八丁味噌のボロネーゼ 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 Lemon Cream with Fave Beans
そら豆のレモンクリーム スパゲッティーニ

MAIN

Cream Stewed "Mikawa Pork" Shoulder Loin
みかわ豚肩ロースのフリカッセ

Chicken Cutlet with Tomato Sauce
チキンのカツレツ トマトソース

Sauteed Threeline grunt with Sea Urchin Cream Sauce
イサキのソテー ウニのクリームソース

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)

※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。

CAFE MENU

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

Melon, New Potatoes and Avocado Salad
メロンと新ジャガイモ アボカドのサラダ Half 1,000 / Full 1,800

Vegetable Curry
ベジタブルカレー 1,600

Spaghettini Neapolitan
ナポリタン 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 Aigamo Duck Meat Pastrami)
パニーニサンド (合鴨スモーク バストラミ) 1,600

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

Cream Stewed "Mikawa Pork" Shoulder Loin
みかわ豚肩ロースのフリカッセ 2,000

DESSERT

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

Tea Tiramisu
紅茶ティラミス 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

Melon Sponge Cake
メロンショートケーキ 1,000

Cherry & Tea Pavlova
チェリーと紅茶のパブロバ 1,200

Melon & Tea Parfait
メロンと紅茶のパフェ 1,800

Ice Cream (Vanilla or Tea)
アイスクリーム (バニラ or 紅茶) 600

LUNCH COURSE 3,800

※平日限定

Tea Marinated Trout Salmon Salad with Focaccia
トラウトサーモンの紅茶マリネ サラダ仕立て

フォカッチャ

Spaghettini Aigamo Duck Meat and Leek
合鴨と洋ネギのスパゲッティーニ

Sauteed Threeline grunt with Sea Urchin Cream Sauce
イサキのソテー ウニのクリームソース

下記5種から1品お選びいただけます

Cherry & Tea Pavlova or Basque Cheesecake
Brûlée Basque Cheesecake or Tea Tiramisu or Melon Sponge Cake

チェリーと紅茶のパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ
紅茶ティラミス / メロンショートケーキ
+600円でメロンと紅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

Tea Marinated Trout Salmon Salad with Focaccia
トラウトサーモンの紅茶マリネ サラダ仕立て

フォカッチャ

Spaghettini Aigamo Duck Meat and Leek
合鴨と洋ネギのスパゲッティーニ

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

Cherry & Tea Pavlova or Basque Cheesecake
Brûlée Basque Cheesecake or Tea Tiramisu or Melon Sponge Cake

チェリーと紅茶のパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ
紅茶ティラミス / メロンショートケーキ
+600円でメロンと紅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 (Roasted Horse Meat and Perilla Whitebait and Avocado) ブルスケッタ ローストホースと大葉 シラスとアボカド	1P/900 1P/900		
Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900		
Octopus Fritters タコのフリット	1,800		
Vichyssoise ビシソワーズ	1,000		
Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100		
Melon, New Potatoes and Avocado Salad メロンと新ジャガイモ アボカドのサラダ		1,000	1,800
Cured Ham 生ハム		1,000	1,800
Herb Marinated Tuna, Okra and Avocado マグロとオクラ アボカドのハーブマリネ		1,000	1,800
Burrata Cheese Caprese ブルラータチーズのカプレーゼ			2,600
Tea Marinated Trout Salmon Carpaccio 紅茶でマリネしたサーモントラウトのカルパッチョ			2,000
Focaccia フォカッチャ			2P/300

MAIN

Sauteed Threeline grunt with Sea Urchin Cream Sauce and Ratatouille		イサキのソテー ウニのクリームソース ラタトゥイユ添え	2,800
Grilled Bone-In "Mikawa Pork"		骨付きみかわ豚のグリル	3,200
Roasted "Nagoya Cochon" Chicken Thigh Diavola Style		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		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 Sirloin		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		黒毛和種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
Grilled Bone-In United Angus Beef		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

PASTA & RICE

Spaghettini Tomato Carbonara トマトカルボナーラ スパゲッティーニ	2,200	Spaghettini Japanese Black Wagyu and Yuzu Citrus Pepper 和牛の柚子胡椒 スパゲッティーニ	3,000
Fettuccine Bolognese with "Hatcho" Miso, Ground Meat and Zucchini ズッキーニと挽肉 八丁味噌のボロネーゼ フェットチーネ	2,600	Asparagus and Cured Ham Risotto アスパラと生ハムのリゾット	2,400

DESSERT

Tea Tiramisu 紅茶ティラミス	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
Melon Sponge Cake メロンショートケーキ	1,000
Cherry & Tea Pavlova チェリーと紅茶のパブロバ	1,200
Melon & Tea Parfait メロンと紅茶のパフェ	1,800
Ice Cream (Vanilla or Tea) アイスクリーム (バニラ or 紅茶)	600

COURSE 6,000

APE	ホタルイカとそら豆のセルクル仕立て アサリのソース
SOUP	ビシソワーズ
PASTA	シラスと魚介ラグ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 シャリアピンソース 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	チェリーと紅茶のパブロバ バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ 紅茶ティラミス / メロンショートケーキ 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

DRINK MENU

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
Homemade Lemon Sour 自家製レモンサワー (Shochu, Lemon Syrup, Soda, Lemon)	1,000
"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 X, 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。	1,500

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

Heineken (Draft Beer) ハイネケン (Draft Beer)	1,000
Corona Extra 330ml コロナ エキストラ 330ml	1,100
Hoegaarden White 330ml ヒューガルデン ホワイト 330ml	1,200
Kinshachi Beer Nagoya Akamiso Lager 金しゃちビール 名古屋赤味噌ラガー 330ml	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	1,000

WINE

Sparkling

BELSTAR PROSECCO / BISOL 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

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

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 ソーヴィニオン / ピーター レーマン カベルネソーヴィニオン主体 / オーストラリア	1,500 / 12,000

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・ソーヴィニオン	1,200

NON-ALCOHOL

RECOMMENDED NON ALCOHOL COCKTAIL

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	1,300
Coca-Cola コカ・コーラ 190ml	800
"Nose" Ginger Ale 200ml "能勢"ジンジャーエール 200ml	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	1,000
Aqua Panna 500ml アクアパンナ 500ml	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。

ⓑ 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。