

THE 7<sup>TH</sup> TERRACE

APPETIZERS

THE 7 <sup>TH</sup> TERRACE			Half	Full
			1,000 / 1,800	
THE 7 <sup>TH</sup> TERRACE	Bruschetta ( Sakura Shrimp with Green Chili Pepper / Horse Meat and TruffleTartare )			
	ブルスケッタ			
	桜海老と青唐辛子	1P/900		
	馬肉とトリュフのタルタル	1P/900		
Japanese Black Wagyu Aburi Sushi				
黒毛和牛の炙り寿司		一貫	1,000	
THE 7 <sup>TH</sup> TERRACE	Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad			
	グリルロメインシーザーサラダ		1,900	
Grilled Green Asparagus with Rich Egg and Parmigiano Cheese				
グリーンアスパラのグリル 濃厚卵とパルミジャーノチーズ			1,600	
Onion Gratin Soup				
オニオングラタンスープ			800	
Truffle & Cheese French Fries				
トリュフ & チーズ ポテトフライ			1,100	
Kale, Sweet Watson Pomelo and Avocado Salad				
ケールと甘夏 アボカドのサラダ			1,000 / 1,800	
Cured Ham "Beharaham"				
長野県産 八重原ハム			1,000 / 1,800	
Spicy Marinated Tuna, Avocado and Cilantro				
マグロとアボカド コリアンダーのスパイシーマリネ			1,000 / 1,800	
THE 7 <sup>TH</sup> TERRACE	Caprese with Sweet Tomato and Burrata Cheese			
	フルティカトマトとブッラータチーズのカプレーゼ		1,400 / 2,600	
Threeline Grunt and Peach Carpaccio				
イサキと桃のカルパッチョ			2,000	
Focaccia				
岐阜 小麦家さんのフォカッチャ			2P/300	


MAIN

Sauteed Tasmania Salmon with Semi-Dried Tomato Sauce ( with Arugula, Mashed Potato )		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	2,600
Herb Grilled Bone-In "Mikawa Pork" ( with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters )		骨付きみかわ豚のハーブグリル	3,200
Roasted "Nagoya Cochin" 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" with Mustard and Lemon ( with Arugula, Potato Fritters )		あいち牛もも肉のグリル 粒マスタードとレモン	120g / 4,000 240g / 7,600 360g / 11,000
Grilled "Kobe Beef" Top Blade ( with Arugula, Potato Fritters )		神戸ビーフ ミスジのグリル ※ご提供まで30~40分お時間いただきます	100g / 7,000 200g / 13,000 300g / 19,000
Grilled "Omi Beef" Fillet with Mustard and Lemon ( with Grilled Lemon )		近江牛フィレ肉のグリル 粒マスタードとレモン ※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 <sup>TH</sup> TERRACE 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

Pomodoro Spaghettini with Sweet Tomato フルティカトマトのポモドーロ スパゲッティーニ	2,200	THE 7TH TERRACE	Spaghettini with Shitake Mushroom from Gifu and "Ginza Onodera" Bottarga 岐阜県産椎茸と“銀座おのでら” 唐墨のスパゲッティーニ	2,400
Fettuccine Bolognese ボロネーゼ フェットチーネ	2,200		Squid Ink Tagliolini with Sea Urchin and Green Laver Cream うにと青のりのクリーム イカ墨のタリオリーニ	2,600
			Broad Bean Parmigiano Cheese Risotto そら豆とパルミジャーノチーズのリゾット	2,400

DESSERT

	Tiramisu	900
	ティラミス	
	Melon Sponge Cake	
	メロンショートケーキ	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
	Pistacchio Semifreddo	
	ピスタチオセミフレッド	1,200
	Mango Pavlova	
	マンゴーのパブロバ	1,200
	Melon Parfait	
	メロンのパフェ	1,800
Ice Cream ( Chocolate or Pistacchio )		
アイスクリーム ( チョコ or ピスタチオ )	600	

COURSE 6,000

APE	イサキのカルパッチョ	サラダ仕立て
	or フルティカトマトとブッラータチーズのカプレーゼ	
SOUP	オニオングラタンスープ	
PASTA	スパゲッティーニ ポモドーロ	
MAIN	みかわ豚肩のグリル	
	あいち牛のグリル (+1,000 円)	
	神戸ビーフのグリル (+3,000 円)	
DESSERT	マンゴーのパブロバ / バスクチーズケーキ / アップルパイ	
	ティラミス / ピスタチオセミフレッド / メロンショートケーキ	
	コーヒー / 紅茶	

# DRINK MENU

## COCKTAIL

Mandarin Orange Mimoza 温州みかんのミモザ (MandarinOrange Juice.Sparklingwine)	1,200
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
7th Martini ~Melon~ 7th マティーニ ~メロン~ (WhiteRum.Melon Liqueur.Grapefruit 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
Apple Vinegar Bourbon Highball アップルヴィネガーバーボンハイボール (BourbonWhiskey.AppleVinegar.Soda)	1,100
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 季の実 京都 ジュニパ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
Brooklyn Lagar 330ml ブルックリン ラガー 330ml	B 1,400
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	
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	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 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
KUNG FU GIRL RIESLING / CHARLES SUMITH WINES カンフーガール / チャールズ スミス ワインズ リースリング / アメリカ	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
ESTATE PINOT NOIR / TRENTHAM ESTATE エステイト ピノノワール / トレンサム エステート ピノノワール / オーストラリア	1,300 / 7,500
CABERNET SAUVIGNON / KENDALL JACKSON カベルネソーヴィニヨン / ケンダル ジャクソン カベルネソーヴィニヨン / 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

ORANGE GOLD / GERARD BERTRAND オレンジ ゴールド / ジェラルール ベルトラン シャルドネ グルナッシュ・ブラン ヴィオニエ等 / フランス	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 ポムブリーズ ( Grapefruit × Apple × Green Apple × Lime )	1,000
Fever Tree Premium Ginger Ale 200ml フィーバーツリー プレミアムジンジャーエール 200ml	B 1,100
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 / Coca-Cola Zero コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ	B 800
Soft Drinks Mandarin Orange. Apple. Mango. Grapefruit Pineapple Juice ソフトドリンク各種 温州みかん、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)	600
Single Origin Coffee コーヒー シングルオリジン	700
Cafe Latte カフェラテ (HOT/ICE)	800
Cappuccino カプチーノ (HOT/ICE)	800
Espresso エスプレッソ	600
Caramel Latte キャラメルラテ (HOT/ICE)	900
Cafe Mocha カフェモカ (HOT/ICE)	900

## 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。	