

DINNER MENU

Dinner | 17:30 – 21:00 (L.O.)

THE 7TH TERRACE

APPETIZERS

			Half	Full
Bruschetta (Sakura Shrimp with Green Chili Pepper / Horse Meat and TruffleTartare)		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
 ブルスケッタ 桜海老と青唐辛子 馬肉とトリュフのタルタル	1P/900 1P/900	Cured Ham "Beharahan" 長野県産 八重原ハム	1,000	/ 1,800
Japanese Black Wagyu Aburi Sushi 黒毛和牛の炙り寿司	一貫 1,000	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
 Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900	 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
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	Threeline Grunt and Peach Carpaccio イサキと桃のカルパッチョ	2,000	
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	800	Focaccia 岐阜 小麦家さんのフォカッチャ	2P/300	
Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100			

MAIN

Sautéed 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 Cochinchicken 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
 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 ALL 800

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paghettoni	2,200	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toni	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 ティラミス	900
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toni 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

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。

マークは当店おすすめのメニューです。

DRINK MENU

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。

COCKTAIL

Mandarin Orange Mimosa 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ニー (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 Hour Homemade 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 スモーキーモスキュー (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雰に絡み合う、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バ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」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. Rice×Mizunara 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 Hour 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	1,300
Brooklyn Lager 330ml ブルックリン ラガー 330ml	1,400
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	Glass / Bottle	
BELSTAR 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 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・ダブルッツォ / グランサッソ 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 パンタ 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 Hour MONTEPULCIANO DABRUZZO / GRAN SASSO モンテプルチアーノ ダブルッツォ / グランサッソ 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 / トレントサム 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 / ジェラール ベルtrand 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 デイアムール 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 ALCOHOL COCKTAIL		
Happy Hour Earl Grey Lemonade アールグレイレモネード (Cranberry × Earl Grey × Lemon)	1,000	
7th Sunrise 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	1,100
--	-------

Fentimans Rose Lemonade 275ml フェンティマンズ ローズレモネード 275ml	1,400
---	-------

Macario Aranciata Rossa 275ml マカリオ アランチャータロッサ 275ml	1,400
---	-------

Coca-Cola / Coca-Cola Zero コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ	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
---	-----

S.Pellegrino 500ml サンペレグリノ 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)	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。