

## DINNER MENU

Dinner | 17:30 – 21:00 (L.O.)

THE 7<sup>TH</sup> TERRACE

マークは当店おすすめのメニューです。

## APPETIZERS

			Half	Full
Bruschetta ( Tomato with Cured Ham / Shrimp and Olive )	1P/900 1P/900	Kale, Strawberry and Avocado Salad ケールといちご アボカドのサラダ	1,000 / 1,800	
THE 7 <sup>TH</sup> ブルスケッタ トマトと生ハム エビとオリーブ		Cured Ham Jamón Ibérico ハモン イベリコの生ハム	1,000 / 1,800	
Japanese Black Wagyu Aburi Sushi 黒毛和牛の炙り寿司	一貫 1,000	Herb Marinated Tuna and Avocado マグロとアボカドのハーブマリネ	1,000 / 1,800	
THE 7 <sup>TH</sup> Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900	THE 7 <sup>TH</sup> Burrata Cheese Caprese ブッラータチーズのカプレーゼ	2,600	
Oven Baked Eggplant and Mozzarella Cheese 茄子とモッツァレラチーズのオーブン焼き	1,600	Red Bream Carpaccio with Herb Vinegar Dressing 金目鯛のカルパッチョ ハーブヴィネグレット	2,000	
Mushroom Cream Soup キノコのクリームスープ	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
Grilled Bone-In "Mikawa Pork" with Mustard Sauce ( with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters )	骨付きみかわ豚のグリル マスタードソース	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" Sirloin ( with Arugula, Potato Fritters )	あいち牛サーロインのグリル	120g / 4,000 240g / 7,600 360g / 11,000
Grilled Japanese Black Wagyu "Mikawa Beef" Fillet ( with Arugula, Potato Fritters )	黒毛和種みかわ牛フィレのグリル ※ご提供まで30~40分お時間いただきます	100g / 9,000 200g / 17,000 300g / 25,000
THE 7 <sup>TH</sup> 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 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 &amp; RICE

Spaghettini Bolognese with Ground Meat and Eggplant 挽肉と茄子のボロネーゼ 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”唐墨のスパゲッティーニ	2,600
Spaghettini with Cod and Spinach Cream たらとほうれん草のクリーム スpaghettoni	2,200	Fettuccine Carbonara カルボナーラ フェットチーネ	2,600
		Red Snow Crab and Mizuna Green Risotto 紅ずわい蟹と水菜のリゾット	2,400

## DESSERT

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
THE 7 <sup>TH</sup> 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

## COURSE 6,000

APE	金目鯛のカルパッチョ ハーブヴィネグレット
SOUP	キノコのクリームスープ
PASTA	たらとホウレン草のクリーム スpaghettoni
MAIN	みかわ豚肩ロースのグリル マスタードソース あいち牛サーロインのグリル (+2,000 円)
DESSERT	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 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。Please ask our staff about the origin of the rice.  
※お米の産地情報についてはスタッフにお尋ねください。

# 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

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
<b>Happy Hour</b> Homemade Lemon Sour 自家製レモンサワー (Shochu.LemonSyrup.Soda.Lemon)	1,000
<b>Happy Hour</b> "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 季の美 京都 ジュニパーべ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. 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

<b>Happy Hour</b> 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
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

## NON-ALCOHOL

RECOMMENDED NON ALCOHOL COCKTAIL		
<b>Happy Hour</b> 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	
Sambucus Fizz サムバッカス フィズ ( Elderflower Syrup × Lemon × Tonic Water )	1,000	

## WINE

### Sparkling

<b>Happy Hour</b> 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 ブラン / フェッラーリ シャルドネ / イタリア	1,600 / 12,000

### White

<b>Happy Hour</b> 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
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SL VV / FOLIETTE ミュスカデ セーブル メース / 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

<b>Happy Hour</b> 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
HÉRITAGE / DOMAINE SANTA DUC エリタージュ / ドメーヌ 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
NAVIGATOR / 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、ブティシラー / アメリカ	1,500 / 12,000

### Rose

ROSA DEI MASI / MASI ローザ ディ マアジ / マアジ レフオスコ / イタリア	1,400 / 8,500
--	---------------

### 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

## 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。