

# THE 7<sup>TH</sup> 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 ( Cured Ham and Tomato with Olive Seafood Tartare and Strawberry, Canola Flower )	1P/900 1P/900	THE 7 <sup>TH</sup> TERRACE Strawberry and Canola Flower Salad いちごと菜の花のサラダ	1,000 / 1,800	
ブルスケッタ 生ハムとトマト オリーブ 魚介のタルタル & いちごと菜の花		Cured Ham Jamón Ibérico ハモン イベリコの生ハム	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	Herb Marinated Tuna and Canola Flower マグロと菜の花のハーブマリネ	1,000 / 1,800	
THE 7 <sup>TH</sup> TERRACE Eggplant and Potato Moussaka 茄子とジャガイモのムサカ	1,800	Burrata Cheese Caprese ブッラータチーズのカプレーゼ	2,600	
Clam Chowder クラムチャウダー	1,000	Yellowtail Carpaccio with Yuzu Vinegar Dressing ブリのカルパッチョ 柚子のヴィネグレット	2,000	
Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100	Focaccia 岐阜 小麦家さんのフォカッチャ	2P/300	

## MAIN

Sauteed Flounder with Herb Butter Sauce ( with Arugula, Mashed Potato )	ヒラメのソテー ハーブバターソース	2,800
Grilled Bone-In "Mikawa Pork" with Chinese Cabbage Cream Sauce ( with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters )	骨付きみかわ豚のグリル 白菜のクリームソース	3,200
Roasted "Nagoya Cochinchicken" 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" 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> TERRACE 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 & RICE

Spaghettini 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	2,200	Spaghettini Tomato with Pancetta and Broccoli パンчетタとブロッコリーのトマト スパゲッティーニ	2,200
Spaghettini with "Gamagori" Mandarin, Clam and Canola Flower 蒲郡みかんとアサリ 菜の花のスパゲッティーニ	2,200	THE 7 <sup>TH</sup> TERRACE Fettuccine Swimming Crab and Spinach Bisque Sauce 渡り蟹とほうれん草のビスクソース フェットチーネ	2,600
		Burdock Risotto ゴボウのリゾット	2,400

## DESSERT

Strawberry Tiramisu いちごのティラミス	1,000
Chocolate Sponge Cake チョコレートショートケーキ	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	1,000
Apple Pie アップルパイ	1,200
THE 7 <sup>TH</sup> TERRACE Chocolate & Berry Pavlova チョコレートとベリーのパブロバ	1,200
Chocolate & Berry Parfait チョコレートとベリーのパフェ	1,800
Ice Cream ( Chocolate or Strawberry ) アイスクリーム ( チョコ or いちご )	600

## COURSE 6,000

<b>APPÉ</b>	ブリのカルパッチョとカリフラワーのムース
<b>SOUP</b>	クラムチャウダー
<b>PASTA</b>	パンчетタとブロッコリーのトマト スパゲッティーニ
<b>MAIN</b>	みかわ豚肩ロースのグリル 白菜のクリームソース あいち牛サーロインのグリル (+2,000 円)
<b>DESSERT</b>	チョコレートとベリーのパブロバ / アップルパイ バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ いちごのティラミス / チョコレートショートケーキ
	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

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
 Homemade Lemon Sour 自家製レモンサワー (Shochu.LemonSyrup.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
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	1,300
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。	

SCAPEGRASE BLACK GIN / New Zealand  
スケープグレース ブラックジン NZ 1,400  
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。

Kinobi / Kyoto 季の美 京都	1,500
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。	

## 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

 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		
 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	
Sambucus Fizz サムバッカス フィズ ( Elderflower Syrup × Lemon × Tonic Water )	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 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
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

 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 ナビゲーター / 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 マジ / マジ 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。