

DINNER MENU

Dinner | 17:30 — 21:00 (L.O.)

THE 7TH TERRACE



マークは当店おすすめのメニューです

APPETIZERS

		Half	Full
Bruschetta (Cured Ham and Marinated Turnip Red Sea Bream Brandade and Asparagus)		Strawberry, Canola Flower and Bamboo Shoots Salad イチゴと菜の花 タケノコのサラダ	1,000 / 1,800
ブルスケッタ 生ハムとカブのマリネ マダイのブランダードとアスパラ	1P/900 1P/900	Cured Ham 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 Spring Onion マグロと新タマネギのハーブマリネ	1,000 / 1,800
Baked Cheese with Asparagus and Long Sausage アスパラとロングソーセージのチーズ焼き	1,800	Burrata Cheese Caprese ブッラータチーズのカプレーゼ	2,600
Chef's Recommended Soup シェフおすすめスープ	1,000	Red Sea Bream Carpaccio with Sakura Vinegar Dressing マダイのカルパッチョ 桜ヴィネグレット	2,000
Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100	Focaccia フォカッチャ	2P/300

MAIN

Red Sea Bream, Clams and Asparagus Acqua Pazza	マダイとアサリ アスパラのアクアパツツア	2,800
Grilled Bone-In "Mikawa Pork" (with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters)	骨付きみかわ豚のグリル	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" Sirloin (with Arugula, Potato Fritters)	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 "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
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 ナスと挽肉のボロネーゼ スパゲッティーニ	2,200	Fettuccine Firefly Squid and Canola Flower ホタルイカと菜の花のクリーム フェットチーネ	2,600
Spaghettini Red Snow Crab and Asparagus with Jalapeno Pepper 紅ズワイガニとアスパラ ハラペーニョのスパゲッティーニ	2,200	Scallops and Bamboo Shoots Risotto ホタテとタケノコのリゾット	2,400

DESSERT

Matcha Tiramisu 抹茶ティラミス	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
Sponge Cake ショートケーキ	1,000
Strawberry Pavlova with Sakura Flavor 桜香るイチゴのパブロバ	1,200
Sakura & Strawberry & Matcha Parfait 桜とイチゴ 抹茶のパフェ	1,800
Ice Cream (Vanilla or Strawberry) アイスクリーム (バニラ or イチゴ)	600

COURSE 6,000

APE	白身魚と野菜のテリーヌ
SOUP	マダイのアクアパツツア
PASTA	春キャベツと新タマネギのトマトスパゲッティーニ チキンのコンフィ添え
MAIN	みかわ豚肩ロースのグリル ルッコラのソース 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	桜香るイチゴのパブロバ バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ 抹茶ティラミス / 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