

THE 7TH TERRACE

LUNCH SET 2,400

11:30~14:00 (L.O.)

8 種類の中から 1 品お選びください

サラダ・フォカッチャ付

PASTA

Spaghetтини Bolognese with “Hatcho” Miso, Ground Meat and Lotus Root
レンコンと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ

Spaghetтини Carbonara with Sweet Potato and Pancetta
サツマイモとパンチェッタのカルボナーラ スパゲッティーニ

Spaghetтини Stewed Seafood and Mushroom with Sesame Cream Sauce
キノコと魚介ラグーのゴマクリームスパゲッティーニ

BURGER

7TH Burger with French fries

7TH バーガー（フォカッチャの代わりにフレンチフライをご用意しております）

MAIN

Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Mushroom Cream Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル キノコクリームソース（+300）

Roasted Chicken Thigh and Sesame with Tomato Cream Sauce
鶏もも肉とゴマのロースト トマトクリームソース（+300）

Pan-Fried Salmon with Anchovies Olive Sauce
サーモンのポワレ タブナードソース（+300）

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Wasabi Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ワサビソース（+1,000）

※LUNCH SET をご注文の方は、11:30 よりデザートを追加注文いただけます。

食後のひとときに、ぜひ一緒にお楽しみください

DESSERT

13:00~17:30 (L.O.)

Chestnut Tiramisu
栗のティラミス 1,000

Grape Sponge Cake
ブドウのショートケーキ 1,000

Chestnut & Pear Tart
栗と洋梨のタルト 1,000

Chestnut Pavlova
栗のパブロバ 1,200

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ 1,200

Brûlée Basque Cheesecake
ブリュレバスクチーズケーキ 1,200

Grape & Pear Parfait
ブドウと洋梨のパフェ 1,800

Vanilla Ice Cream or Grape Sherbet
バニラアイスクリーム or ブドウシャーベット 600

LUNCH COURSE

11:30~14:00 (L.O.)

WEEKDAY COURSE 3,800

Cured Ham, Grape and Cream Cheese Méli-Mélo Style Salad with Focaccia
生ハムとブドウとクリームチーズのサラダ メリメロスタイル

フォカッチャ

Spaghetтини Puttanesca with Eggplant
ナスのプッタネスカ スパゲッティーニ

Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Mushroom Cream Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル キノコクリームソース

下記 6 種から 1 品お選びいただけます
Chestnut Tiramisu or Grape Sponge Cake
Chestnut & Pear Tart or Chestnut Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

栗のティラミス / ブドウのショートケーキ
栗と洋梨のタルト / 栗のパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でブドウと洋梨のパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

FULL COURSE 5,800

※前日までの要予約

Cured Ham, Grape and Cream Cheese Méli-Mélo Style Salad with Focaccia
生ハムとブドウとクリームチーズのサラダ メリメロスタイル

フォカッチャ

Spaghetтини Puttanesca with Eggplant
ナスのプッタネスカ スパゲッティーニ

Pan-Fried Salmon with Tapenade Sauce
サーモンのポワレ タブナードソース

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Wasabi Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ワサビソース

下記 6 種から 1 品お選びいただけます
Chestnut Tiramisu or Grape Sponge Cake
Chestnut & Pear Tart or Chestnut Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

栗のティラミス / ブドウのショートケーキ
栗と洋梨のタルト / 栗のパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でブドウと洋梨のパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

HOLIDAY COURSE 4,800

※土・日・祝日はコースのみ予約可能

Cured Ham, Grape and Cream Cheese Méli-Mélo Style Salad with Focaccia
生ハムとブドウとクリームチーズのサラダ メリメロスタイル

フォカッチャ

Spaghetтини Puttanesca with Eggplant
ナスのプッタネスカ スパゲッティーニ

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Wasabi Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ワサビソース

下記 6 種から 1 品お選びいただけます
Chestnut Tiramisu or Grape Sponge Cake
Chestnut & Pear Tart or Chestnut Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

栗のティラミス / ブドウのショートケーキ
栗と洋梨のタルト / 栗のパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でブドウと洋梨のパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

THE 7TH TERRACE

CAFE

13:00~17:00 (L.O.)

Pear and Gorgonzola Cheese Salad 洋梨とゴルゴンゾーラのサラダ	Half 1,000	Full / 1,800
“Hatcho” Miso and Seafood Butter Curry 八丁味噌とシーフードのバターカレー		1,600
Japanese Ketchup Spaghettini with Soft-Boiled Egg 自家製ケチャップのナポリタン 半熟玉子乗せ		2,000
Spaghettini Bolognese with “Hatcho” Miso, Ground Meat 八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ		2,000
Chestnut and Gorgonzola Cheese Gnocchi 栗とゴルゴンゾーラクリームของニョッキ		2,000
Truffle & Cheese French Fries トリュフ&チーズ ポテトフライ		1,100
Panini Sandwich (Bacon, Mushroom) ベーコンとキノコのパニーニサンド		1,600
Hot Dog with French Fries ホットドッグ with フレンチフライ (Sausage , Marinated Red Cabbage)		1,600
7TH Burger with French Fries 7thバーガー with フレンチフライ (Beef patty , Bacon, Lettuce, Tomato, Red onion, Cheddar cheese)		2,000
Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Mushroom Cream Sauce みかわ豚肩ロースのグリル キノコクリームソース		2,300

DESSERT

13:00~17:30 (L.O.)

Chestnut Tiramisu 栗のティラミス	1,000
Grape Sponge Cake ブドウのショートケーキ	1,000
Chestnut & Pear Tart 栗と洋梨のタルト	1,000
Chestnut Pavlova 栗のパブロバ	1,200
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,200
Brûlée Basque Cheesecake ブリュレバスクチーズケーキ	1,200
Grape & Pear Parfait ブドウと洋梨のパフェ	1,800
Vanilla Ice Cream or Grape Sherbet バニラアイスクリーム or ブドウシャーベット	600

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

Dinner | 17:30 – 21:00 (L.O.)

マークは当店おすすめのメニューです

Half	Full
------	------

Bruschetta (Canned Sardines and Tomato Pear and Cured Ham) ブルスケッタ オイルサーディンとトマト 洋梨と生ハム	1P/900 1P/900	Pear and Gorgonzola Cheese Salad 洋梨とゴルゴンゾーラのサラダ	1,000 / 1,800
		Assorted Cured Ham (Pork & Aigamo Duck) 豚と合鴨の生ハム盛合せ	1,000 / 1,800
		Marinated Tuna, Pumpkin and Chestnut マグロとカボチャと栗のマリネ	1,200 / 2,000
Purple Sweet Potato Soup 紫イモのクリームスープ	1,000	 Autumn Spanish Mackerel Carpaccio 秋サワラのカルパッチョ	2,000
Ajillo in Sausage and Camembert Cheese ソーセージとカマンベールチーズのアヒージョ	1,800	Grape and Burrata Cheese Caprese ブドウとブルラータチーズのカプレーゼ	2,600
Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900	 Roasted Aigamo Duck Cobb Salad 合鴨のローストのコブサラダ	2,900
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

Spaghetтини Bolognese with “Hatcho” Miso, Ground Meat and Lotus Root レンコンと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティニ	2,200	Fettuccine with Salmon and Gorgonzola Cheese Cream Sauce サーモンとゴルゴンゾーラのクリームフェットチーネ	2,600
Spaghetтини Seafood Marinara ペスカトーレ スパゲッティニ	2,400	Porcini Mushroom and Pancetta Risotto ポルチーニ茸とパンチェッタのクリームリゾット	2,600

Pan-Fried Cutlass Fish with Anchovies Olive Sauce タチウオのポワレ タブナードソース	2,800	Grilled “Aichi Beef” Sirloin あいち牛サーロインのグリル	120g / 5,500 240g / 10,000 360g / 14,500
Grilled Bone-In “Mikawa Pork” 骨つきみかわ豚のグリル	3,200		
Roasted “Nagoya Cochín” Chicken Thigh with Garlic Herb Sauce 名古屋コーチンもも肉のロースト ガーリックハーブソース	3,400	Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin 黒毛和牛サーロインのグリル ※ご提供まで 30~40 分お時間いただきます	120g / 7,000 240g / 13,500 360g / 20,000
Roasted Lamb with Pepper Sauce 仔羊のロースト ポワヴラードソース	4,000		
Grilled Bone-In United Angus Beef 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	Grilled Japanese Black Wagyu “Omi Beef” Fillet 近江牛フィレのグリル ※ご提供まで 30~40 分お時間いただきます	100g / 10,000 200g / 19,000 300g / 28,000

Chestnut Tiramisu 栗のティラミス	1,000	Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,200
Grape Sponge Cake ブドウのショートケーキ	1,000	Brûlée Basque Cheesecake ブリュレバスクチーズケーキ	1,200
Chestnut & Pear Tart 栗と洋ナシのタルト	1,000	Grape & Pear Parfait ブドウと洋梨のパフェ	1,800
Chestnut Pavlova 栗のパブロバ	1,200	Vanilla Ice Cream or Grape Sherbet バニラアイスクリーム or ブドウシャーベット	600

APE	サンマのコンフィと3種のキノコマリネ
SOUP	紫イモのクリームスープ
PASTA	スモークサーモントラウトとホウレン草のペペロンチーノ スパゲッティーニ
MAIN	みかわ豚肩ロースとポルチーニ茸のマルサラ煮込み あいち牛サーロインのグリル ワサビソース (+2,000 円)
DESSERT	栗のティラミス ブドウのショートケーキ / 栗のパブロバ コーヒー / 紅茶

APÉ	サンマのコンフィと3種のキノコマリネ
SOUP	紫イモのクリームスープ
PASTA	スモークサーモントラウトとホウレン草のペペロンチーノ スパゲッティーニ
FISH	タチウオのポワレ タブナードソース
MAIN	あいち牛サーロインのグリル ワサビソース 黒毛和牛サーロインのグリル (+2,000 円)
DESSERT	栗のティラミス / ブドウのショートケーキ 栗と洋ナシのタルト / 栗のパブロバ バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ 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.
※全て税・サービス料込みの価格です

DRINK MENU

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ーニ (Campari,Grapefruit Juice.TonicWater.FlavoredGin)	1,200
Sangria サングリア (Limoncello.OrangeJuice.MangoJuice.Redwine)	1,300
Homemade Lemon Sour 7th マティーニ ~パッションフルーツ~ (Gin.Passionfruit Liqueur.Pineapple Juice)	1,500
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
Salty Pink Dog ソルティ ピンク ドッグ (Vodka.LiqueurX.Pink Grapefruit Juice.Salt)	1,300
Smoky Moscow Mule スモーキーモスコミュール (Vodka.Islaywhisky.GingerAle.Rosemary)	1,300
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 キョス 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
Kinobi / Kyoto 季の美 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。	1,400
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ピーを加え 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。	1,500

CRAFT 焼酎 SODA

Barley Shochu. Barley×Lemongrass MUGY(ムギー) 麦 × レモングラス 佐賀県	1,300
Barley 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 MO T(エモティー) 芋 × ベルガモット × アールグレイ 宮城県	1,300

A list of whisky and spirits is available.
※ウイスキー、スピリッツのリストを別途ご用意しております。

BEER

Heineken 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 1,200
Kinshachi Beer Nagoya Akamiso Lager 330ml 金しゃちビール 名古屋赤味噌ラガー 330ml	B 1,500
Corona Cero Alcohol-Free Beer 330ml コロナ セロ ノンアルコールビール 330ml	B 1,100

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 爽やかな果実味が魅力の辛口。乾杯はもちろん、お食事にも。	1,300 / 7,000
Moscato d'asti Pitulé / Neirano モスカート ダスティ ピチュレ / ネイラーノ モスカートビアンコ100% / イタリア 低アルコールの微発泡甘口。ワインを飲み慣れていない方にもおすすめ。	1,500 / 8,000
White	
California Chardonnay / Adulation カリフォルニア シャルドネ / アデュレーション シャルドネ100% / アメリカ トロピカルな香りと果実味が広がる、まろやかで飲みごたえある辛口。	1,400 / 7,500
Gewürztraminer Trocken / Karl Pfaffman ゲヴェルツトラミナー トロッケン / カールファフマン ゲヴェルツトラミナー100% / ドイツ 花やライチを思わせる華やかな香りが広がる、軽やかな辛口。	1,700 / 9,000

Red

California Pinot Noir / Adulation カリフォルニア ピノノワール / アデュレーション ピノノワール100% / アメリカ 濃厚ながらみずみずしい、バランスの良さが特徴。	1,500 / 8,000
Primitivo di Manduria / Granmaestro プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア / グラン マエストロ プリミティーヴォ100% / イタリア 凝縮した果実味と、甘みあるタンニンが魅力のフルボディ。	1,800 / 9,500
A list of bottled wines is available. ※ボトルワインのリストを別途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 ALCOHOL COCKTAIL	
Earl 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)	1,000
Sambucus Fizz サムバッカス フィズ (Elderflower Syrup × Lemon × Tonic Water)	1,000

Fentimans Rose Lemonade 275ml フェンティマンス ローズレモネード 275ml	B 1,300
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 190ml コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ 190ml	B 900
“Nose” Ginger Ale 200ml “能勢”ジンジャーエール 200ml	B 800
Soft Drinks Orange. Apple. Mango. Grapefruit Pineapple Juice. Oolong Tea ソフトドリンク各種 オレンジ、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anna 500ml	B 1,000

COFFEE

Coffee Blends コーヒー ブレンド (HOT/ICE)	700
Single Origin Coffee (Peru Organic) 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。