

APPETIZERS

THE 7 TH TERRACE			Half	Full
			1,000 / 1,800	
THE 7 TH TERRACE	Bruschetta (Cherry Tomato with Cured Ham / Horse Meat and TruffleTartare)			
	ブルスケッタ “あまえぎみ” トマトと生ハム	1P/900		
	馬肉とトリュフのタルタル	1P/900		
	Japanese Black Wagyu Aburi Sushi 黒毛和牛の炙り寿司	一貫 1,000		
THE 7 TH TERRACE	Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900		
	Oven Baked Eggplant and Mozzarella Cheese 茄子とモッツアレラチーズのオープン焼き	1,600		
	Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	800		
	Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100		
	Kale, Fig and Avocado Salad ケールと無花果 アボカドのサラダ			
	Cured Ham “8eharaham” 長野県産 八重原ハム			1,000 / 1,800
	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
THE 7 TH TERRACE	Caprese with Cherry Tomato and Burrata Cheese “あまえぎみ” トマトとブッラータチーズのカプレーゼ			2,600
	Tomatoes can be replaced with fruit for +300 yen. トマトをフルーツに変更 (+300円)			
	Seared Greater Amberjack and Orange Carpaccio with Olive Sauce 炙りカンパチとオレンジのカルパッチョ オリーブのソース			2,000
	Focàccia 岐阜 小麦家さんのフォカッチャ			2P/300

MAIN

	Sauteed 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 Cochín" 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" (with Arugula, Potato Fritters)	あいち牛 もも肉のグリル	120g / 4,000 240g / 7,600 360g / 11,000
	Grilled "Omi Beef" Fillet with Mustard and Lemon (with Grilled Lemon)	近江牛フィレ肉のグリル ※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 TH TERRACE	Grilled Bone-In United Angus Beef with Onion Sauce, Charcoal Salt, and Flavored Oil	US産骨付きアングスビーフ ※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

Pomodoro Spaghettini with Cherry Tomato “あまえぎみ” トマトのポモドーロ スパゲッティーニ	2,200	THE 7 TH TERRACE	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 Bolognese ボロネーゼ スパゲッティーニ	2,200		Fettuccine with Truffle and Mushroom Cream トリュフと茸のクリーム フェットチーネ	2,600
			Pumpkin and Gorgonzola Cheese Risotto 南瓜とゴルゴンゾーラチーズのリゾット	2,400

DESSERT

Tiramisu ティラミス	900	
Mont Blanc Sponge Cake モンブランショートケーキ	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	
THE 7 TH TERRACE	Shine Muscat & Grape Pavlova シャインマスカットと葡萄のパブロバ	1,200
	Shine Muscat & Grape Parfait シャインマスカットと葡萄のパフェ	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	炙りカンパチのカルパッチョ サラダ仕立て or “あまえぎみ” 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	ボロネーゼ スパゲッティーニ
MAIN	みかわ豚肩のグリル
	あいち牛のグリル (+1,000 円)
DESSERT	シャインマスカットと葡萄のパブロバ / 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
	ティラミス / モンブランショートケーキ
	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。

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

COCKTAIL

Mandarin Orange and Orange Mimoza 温州みかんとオレンジのミモザ (MandarinOrangeJuice.OrangeJuice.Sparklingwine)	1,200
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)	1,200
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 HourHomemade 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
Spicy Onion Sour スパイシーオニオンサワー (Gin. SparklingWine. FreshOnion. BlackPepper. ChilliPepper. 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。	1,400
Kinobi / Kyoto 季の美 京都 ジュニバ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。	1,500

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. RicexMizunara 田苑ブラチナ 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 HourHeineken (Draft Beer) 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 1,300
Brooklyn Lagar 330ml ブルックリン ラガー 330ml	B 1,400
Kinshachi Beer Nagoya Akamiso Lager 金しゃちビール 名古屋赤味噌ラガー 330ml	B 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	B 1,000

WINE

Sparkling	Glass / Bottle
Happy HourBELSTAR 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 ブランド ブラン / フェッラーリ シャルドネ / イタリア	1,600 / 12,000
White	
Happy HourTREBBIANO DABRUZZO / GRAN SASSO トレッビアーノ・ダブルッツォ / グランサツソ トレッビアーノ / イタリア	1,100 / 6,000
ILLICO PRESTO / CHÂTEAU DES EYSSARDS イリコ プレスト / シャトー デ ゼサル ソーヴィニヨンブラン / 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

Happy HourMONTEPULCIANO DABRUZZO / GRAN SASSO モンテプルチアーノ ダブルッツォ / グランサツソ 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 / ドメース 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
NAVIGATER / 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、プティシラー / 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 / ジェラル ベルトラン 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 ALCOHL COCKTAIL	
Happy HourEarl 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 × 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	B 1,100
Fentimans Rose Lemonade 275ml フェンティマンス ローズレモネード 275ml	B 1,400
Macario Aranciata Rossa 275ml マカリオ アランチャータロッサ 275ml	B 1,400
Coca-Cola / Coca-Cola Zero コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ	B 800
Soft Drinks Orange. Apple. Mango. Grapefruit Pineapple Juice 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 アクアパンナ 500ml	B 1,000

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。	