

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	MAIN
Spaghetтини Bolognese with “Hatcho” Miso, Ground Meat and Romanesco ロマネスコと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ	Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Raw Green Laver Sauce みかわ豚肩ロースのグリル 生青のりのクリームソース (+300)
Spaghetтини Apple and Gorgonzola Cheese Cream Sauce リンゴとゴルゴンゾーラチーズのクリームスパゲッティーニ	Tomato Braised Chicken Thigh and Chinese Cabbage 鶏肉と白菜のカチャトーラ (+300)
Spaghetтини Amatriciana with Pancetta and Chorizo パンチェッタとチョリソーのアマトリチャーナ スパゲッティーニ	Poached Pacific Cod with Anchovies Sauce マダラのポッシェ アンチョビソース (+300)
	Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Honey and Black Pepper Sauce 北海道産牛サーロインのグリル ハチミツと黒胡椒のソース (+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
BURGER	
7TH Burger with French fries 7 TH 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)	

DESSERT	
13:00~17:30 (L.O.)	
Tiramisu ティラミス	1,000
Strawberry Sponge Cake イチゴのショートケーキ	1,000
White Chocolate and Pistachio Tart ホワイトチョコとピスタチオのタルト	1,000
Strawberry and Pistachio Pavlova イチゴとピスタチオのパブロバ	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
Strawberry & Apple Parfait イチゴとリンゴのパフェ	1,800
Ice Cream (Vanilla or Pistacchio) アイスクリーム (バニラ or ピスタチオ)	600

LUNCH COURSE

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

WEEKDAY COURSE 3,800

Yellowtail Carpaccio Salad Style with Focaccia
ブリのカルパッチョ サラダ仕立て

フォカッチャ

Soup Pasta White Kidney Beans and Vegetable
白インゲン豆と野菜のスープパスタ

Grilled “Mikawa Pork” Shoulder Loin with Raw Green Laver Sauce
みかわ豚肩ロースのグリル 生青のりのクリームソース

下記6種から1品お選びいただけます
Tiramisu or Strawberry Sponge Cake
White Chocolate and Pistachio Tart or Strawberry and Pistachio Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

ティラミス / イチゴのショートケーキ
ホワイトチョコとピスタチオのタルト / イチゴとピスタチオのパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でイチゴとリンゴのパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

CHRISTMAS LUNCH COUSE 5,800

※前日までの要予約

Yellowtail Carpaccio Salad Style with Focaccia
ブリのカルパッチョ サラダ仕立て

フォカッチャ

Soup Pasta White Kidney Beans and Vegetable
白インゲン豆と野菜のスープパスタ

Poached Pacific Cod with Anchovies Sauce
マダラのポッシェ アンチョビソース

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Honey and Black Pepper Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ハチミツと黒胡椒のソース

下記6種から1品お選びいただけます
Tiramisu or Strawberry Sponge Cake
Tree Tart or Pavlova Santa Claus
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

ティラミス / イチゴのショートケーキ
ツリータルト / パブロバサンタ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でイチゴとリンゴ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

Yellowtail Carpaccio Salad Style with Focaccia
ブリのカルパッチョ サラダ仕立て

フォカッチャ

Soup Pasta White Kidney Beans and Vegetable
白インゲン豆と野菜のスープパスタ

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Honey and Black Pepper Sauce
北海道産牛サーロインのグリル ハチミツと黒胡椒のソース

下記6種から1品お選びいただけます
Tiramisu or Strawberry Sponge Cake
White Chocolate and Pistachio Tart or Strawberry and Pistachio Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

ティラミス / イチゴのショートケーキ
ホワイトチョコとピスタチオのタルト / イチゴとピスタチオのパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

+600円でイチゴとリンゴ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.)

Cured Ham Cobb Salad 生ハムのコブサラダ	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
Broccoli and Cauliflower Gnocchi Gratin ブロッコリーとカリフラワーのニョッキグラタン		2,000
Truffle & Cheese French Fries トリュフ&チーズ ポテトフライ		1,100
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
Panini Sandwich (Cured Ham, Mozzarella Cheese) 生ハムとモッツアレラチーズのパニーニサンド		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 Raw Green Laver Sauce みかわ豚肩ロースのグリル 生青のりのクリームソース		2,300

DESSERT

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

Tiramisu ティラミス	1,000
Strawberry Sponge Cake イチゴのショートケーキ	1,000
White Chocolate and Pistachio Tart ホワイトチョコとピスタチオのタルト	1,000
Strawberry and Pistachio Pavlova イチゴとピスタチオのパブロバ	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
Strawberry & Apple Parfait イチゴとリンゴのパフェ	1,800
Ice Cream (Vanilla or Pistacchio) アイスクリーム (バニラ or ピスタチオ)	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

APPETIZERS

		Half	Full
	Bruschetta (Chicken Liver Paste Strawberry, Tomato Mozzarella Cheese) ブルスケッタ 鶏レバーパテ イチゴとトマトとモッツアレラチーズ		
	1P/900		
	1P/900		
	Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ		
	1,000		
	Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ		
	1,900		
	Confit Chicken Wings and Sausage Cassoulet 手羽先のコンフィとソーセージのカスレ		
	2,200		
	Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ		
	1,100		
	Cured Ham Cobb Salad 生ハムのコブサラダ		
	1,000 / 1,800		
	Assorted Cured Meats (Cured Ham, Pastrami & Salami) アフエッターティ・ミスティ (生ハム・パストラミ・サラミ)		
	1,000 / 1,800		
	Sherry Vinegar Marinated Tuna and Avocado マグロとアボカドのシェリービネガーマリネ		
	1,200 / 2,000		
	Yellowtail Carpaccio with Ginger Jam ブリのカルパッチョ 生姜のコンフィチュール添え		
	2,000		
	Strawberry and Burrata Cheese Caprese イチゴとブッラータチーズのカプレーゼ		
	2,600		
	Focaccia フォカッチャ		
	2P/300		

PASTA & RICE

	Spaghettini Bolognese with “Hatcho” Miso, Ground Meat and Romanesco ロマネスコと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ	2,200		Fettuccine Apple and Gorgonzola Cheese Cream Sauce リンゴとゴルゴンゾーラチーズのクリームフェットチーネ	2,600
	Spaghettini Seafood Marinara ツブ貝と春菊のアーリオオーリオ スパゲッティーニ	2,200		Red Chicory and Pancetta Risotto ラディッキオとパンチェッタのリゾット	2,600

MAIN

	Pan-Fried Cutlass Fish with Anchovies Olive Sauce アンコウのムニエル ブイヤベースソース	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		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
	Aichi-Style Sukiyaki “Nagoya Cochin” Chicken Thigh 名古屋コーチンもも肉のソテー ひきずり鍋仕立て	3,400		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
	Roasted Aigamo Duck with Roasted Green Tea Flavor 合鴨のロースト ほうじ茶風味	3,200		Roasted Lamb with Gorgonzola Cheese Cream Sauce 仔羊のロースト ギルゴンゾーラチーズのクリームソース	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			

DESSERT

	Tiramisu ティラミス	1,000		Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,200
	Strawberry Sponge Cake イチゴのショートケーキ	1,000		Brûlée Basque Cheesecake ブリュレバスクチーズケーキ	1,200
	White Chocolate and Pistachio Tart ホワイトチョコとピスタチオのタルト	1,000		Strawberry & Apple Parfait イチゴとリンゴのパフェ	1,800
	Strawberry and Pistachio Pavlova イチゴとピスタチオのパブロバ	1,200		Ice Cream (Vanilla or Pistacchio) アイスクリーム (バニラ or ピスタチオ)	600

COURSE 6,000

EARLY CHRISTMAS COURSE 10,000

APE	紅ズワイガニとアボカドのタルタル 柚子の香り
SOUP	オニオングラタンスープ
PASTA	ヤリイカとブロッコリーとカリフラワーのアラビアータ スパゲッティーニ
MAIN	みかわ豚肩ロースのブレゼ シードル煮込み あいち牛サーロインのグリル 赤ワインとベリーのソース (+2,000 円)
DESSERT	ティラミス イチゴのショートケーキ / イチゴとピスタチオのパブロバ
	コーヒー / 紅茶

APE	エゾアワビとカリフラワーのブルーテ キャビアとポッタルガ飾り
SOUP	オニオングラタンスープ
PASTA	オマール海老とネギのスパゲッティーニ 柚子の香り
FISH	マダラと白子のソテー 白ワインとハーブのソース
MAIN	あいち牛サーロインのグリル トリュフソース
DESSERT	ツリータルト
	コーヒー / 紅茶