

主 菜

Maindish



本日の魚のフライ お豆腐のタルタルソース w/ライス



楓の薪で焼き上げたハンバーグステーキ



スフレオムハヤシライス

主 菜

Maindish



モダンテラスナポリタン



柔らかく煮込んだ牛タンのカレー



12品目の野菜のスパゲッティー

本日の魚のフライ お豆腐のタルタルソース 1,870

Today's Fish Cutlet with Tofu tartar sauce

サクサクの魚のフライに豆腐で作る軽やかなタルタルソースを合わせて

楓の薪で焼き上げたハンバーグステーキ 1,980

季節の野菜を添えて

Wood Fired Hamburg Steak with Seasonal vegetables

隠し味にコーヒーとこしあんを加えたデミグラスソースでお召し上がりください

スフレオムハヤシライス 1,540

Soufflé Omelette Rice

ハヤシライスをスフレ仕立てのオムライスに。お漬物とピクルスを箸休めに

モダンテラスナポリタン 1,100

Original Napolitain

季節野菜を使用した懐かしいナポリタン

柔らかく煮込んだ牛タンのカレー 1,870

Beef Tongue Curry

柔らかく煮あげた牛タンと季節の野菜にオリジナルのカレーを合わせて

12品目の野菜のスパゲッティー 1,430

12 Veggie Spaghetti

たっぷりの野菜が入った鶏出汁と鰹節のあんを絡めて

八代目儀平のお米 165

Rice Set

本日のスープ 330

Today's Soup

パン盛り合わせ 660

Assorted Breads

バゲット 330

Baguette

スライスパン 220

Slice Bread

11-17時まで

デザート+ドリンク : +¥770

Dessert & Drink Set: +¥770

和洋菓子2種+珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced)

お飲物 : +¥330

Drink Set: +¥330

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced)

デザート Dessert

アラカルト

燻製ミックスナッツ Mixed Nuts	550
半兵衛麩のなかあげ湯葉 Yuba of "HANBEYHU"	660
パルマ産プロシュート Parma Prosciutto	660
à la carte	
黒毛和牛のコロッケ 京漬物のタルタルソース Croquette of the Japanese beef	770
フライドポテト焙煎七味がけ Roasted Shichimi French Fries	830
3種の生麩の薪焼きグリル 17:00~ 3Types Of Firewood Grilled Namafu 半兵衛麩の生麩を自家製の温かいソースで	990
薪焼きカマンベール パン付 17:00~ Baked Camembert w/Bread 丸ごと焼き上げたカマンベール お酒のお供にどうぞ	990
ブッファラと自家製ドライトマトのカプレーゼ Buffala Caprese with Home Made Dried Tomatoes 水牛のモツアレラと燻製塩でさっぱりと	1,100
昆布締め鮮魚のカルパッチョ Seasonal Fish Carpaccio 季節の鮮魚を昆布締めしてオリーブオイルで。	990
金胡麻油のグリーンサラダ Green Salad w/ Sesame Oil 京都へんこ山田製油のこだわりの胡麻油で	Half 610 Regular 880
前菜の3種盛り合わせ Assorted Appetizers	1,100



デザート3種盛り合わせ

+

珈琲 (Hot/Iced) / 紅茶 (Hot/Iced)

1,320



季節のフルーツタルト

旬のフルーツをふんだんに使用したタルト。
※詳細はスタッフにお尋ねください

1,050

黒糖バナナタルト

720

西京味噌と黄粉のティラミス

880

抹茶フォンダンショコラ

990

アイスの盛り合わせ

610

濃厚な抹茶の風味豊かなとろとろの抹茶のフォンダンショコラ
フルーツと、抹茶のエスプーマを合わせました

11-17時まで

ドリンクSET

+330 珈琲 (Hot/Ice) · 紅茶 (Hot/Ice)