

# 主菜

Maindish



カラスミバターのシーフードラグーパスタ



12品目の野菜のスパゲッティー



スフレオムハヤシライス

カラスミバターのシーフードラグーパスタ 1,570

Karasumi Butter Seafood Ragoo Pasta

市場に出回らない魚介類を有効活用し、トマトや香味野菜とオリジナルスパイスで3時間煮込んで作るモダンテラス特製ラグーソースからすみとバターを少しずつ溶かしながら味の変化をお楽しみください

12品目の野菜のスパゲッティー 1,570

12 Veggie Spaghetti

オープン当時から続く人気メニューです  
1日に必要な野菜の1/2量を取ることができます  
様々な野菜の風味を活かす優しい味わいのパスタソースです

スフレオムハヤシライス 1,700

Soufflé Omelette Rice

キノコピラフとビーフハヤシソースにチーズとお出汁をきかせたふわふわのスフレオムレツを合わせて焼き上げました

八代目儀兵衛のお米 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

# 主菜

Maindish



柔らかく煮込んだ牛タンのカレー



本日の魚と季節野菜の米粉フリット ハーブタルタルソース w/ライス



モダンテラスのビーフシチュー w/ライス



カイノミのステーキ 3種の芋フリット シャリアピンソース w/ライス

柔らかく煮込んだ牛タンのカレー 1,980

Beef Tongue Curry

4時間柔らかく煮込んだ牛タンに玉ねぎ、マンゴーチャツネの甘さとスパイスの刺激が特徴の欧風カレーを合わせて

本日の魚と季節野菜の米粉フリット ハーブタルタルソース w/ライス 1,980

Today's Fish and Seasonal Vegetables Rice Flour Frit with Herb Tartar Sauce

本日の魚と5種類の野菜を米粉で作るサクッと軽い衣で揚げました  
ハーブをきかせたタルタルソースやレモンで最後までさっぱりとお召上がり頂けます

モダンテラスのビーフシチュー w/ライス 2,600

Modern Terrace Beef Stew

モダンテラス特製のデミグラスソースで牛ばら肉をトロトロになるまで煮込みました食物繊維豊富なさつまいも、甘みを引き出すように蒸しあげた玉ねぎや人参、じゃが芋を添えて

カイノミのステーキ 3種の芋フリット シャリアピンソース w/ライス 3,000

Kainomi Steak Three Kinds of Potato Frit Sharia Pin Sauce

低温調理した後に香ばしく焼き上げたステーキにじゃがいも・さつまいも・長芋の3種のフリットを添えて。醤油と玉ねぎがベースのシャリアピンソースはお肉にも八代目儀兵衛さんのお米にもよく合います

11-15時まで

ワゴンデザート+ドリンク : +¥800

Dessert & Drink Set: +¥800

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

※サービスワゴンより和洋菓子2品お選びいただけます

ランチドリンク SET : +¥330

Drink Set: +¥330

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

# アラカルト

à la carte

ミックスナッツ Mixed Nuts	550
山椒風味のオリーブマリネ Sansho flavored olive marinade	660
ハモンセラノ Jamon Serrano	660
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 <b>17:00~</b> 3Types Of Firewood Grilled Namafu 生麩を自家製の温かいソースで	1,000
薪焼きカマンベール パン付 <b>17:00~</b> 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	1,000
自家製ドライマトのカプレーゼ Caprese with Home Made Dried Tomatoes モッ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。	1,000
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	1,400

※表示価格はすべて税込です。

## デザート Dessert



**15:00~** <オーダー後20分ほどお時間頂きます>  
**モダンテラスのフレンチトースト** 1,320  
 オレンジの花の蜂蜜添え  
 進々堂山形食パンを卵と生クリームに漬け込みバターや  
 ミルクジャムのホイップクリームにオレンジの花の蜂蜜を添えて

**15:00~** <オーダー後20分ほどお時間頂きます>  
**モダンテラスのフレンチトースト** 1,760  
 季節のフルーツとアカシアのお花の蜂蜜添え  
 進々堂の山形食パンを卵と生クリームに漬け込み  
 季節のフルーツの盛り合わせにアカシアの花の蜂蜜を添えて



**季節のフルーツタルト** 1,100  
 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



**抹茶フォンダンショコラ** 1,000  
 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

**黒糖バナナタルト** 800

**アイスの盛り合わせ** 700

**11-17時まで** **ドリンクSET** +330 **珈琲 (Hot/Ice) ・ 紅茶 (Hot/Ice)**