

メイン

Maindish



カラスミバターのシーフードラグーパスタ



炙り魚介のパスタ ~柑橘の香り~



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 (taxin 1,727)

Karasumi Butter Seafood Rago 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ソースで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 (taxin 1,727)

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

炙り魚介のパスタ ~柑橘の香り~ 1,780 (taxin 1,958)

Grilled Seafood Pasta -Citrus Flavor-

魚介の旨みを柑橘の酸味と合わせたソースで仕立てたパスタ。炙り魚介と野菜を添えて

スフレオムハヤシライス 1,700 (taxin 1,870)

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 200 (taxin 220)

Rice Set

本日のスープ 400 (taxin 440)

Today's Soup

パン盛り合わせ 700 (taxin 770)

Assorted Breads

バゲット 400 (taxin 440)

Baguette

スライスパン 300 (taxin 330)

Slice Bread

※()内の表示価格はすべて税込です。

メイン

Maindish



柔らかく煮込んだ牛タンのカレー



お魚と季節野菜のフライ デルのタルタルソース w/ライス



モダンテラスのビーフシチュー w/ライス



カインミのステーキ 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 (taxin 2,178)

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

お魚と季節野菜のフライ デルのタルタルソース w/ライス 1,980 (taxin 2,178)

Fried fish and seasonal vegetables with Dill Tartar Sauce

サクサク衣のフライ。特性デルのタルタルソースをたっぷりつけてお召し上がりください

モダンテラスのビーフシチュー w/ライス 2,600 (taxin 2,860)

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

カインミのステーキ 3種の芋フリット シャリアピンソース w/ライス 3,000 (taxin 3,300)

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 (taxin 880)

Dessert & Drink Set

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

コーラ Cola / ジンジャーエール Ginger Ale

オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

ランチドリンクSET：+400 (taxin 440)

Drink Set

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

コーラ Cola / ジンジャーエール Ginger Ale

オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

※()内の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 (taxin1,452)
オレンジの花の蜂蜜添え

French toast on modern terrace -orange blossom with honey-

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 (taxin1,936)
季節のフルーツとアカシアのお花の蜂蜜添え

French toast on modern terrace -Seasonal fruits and acacia flowers with honey-

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



※画像はイメージです

季節のフルーツタルト 1,100 (taxin1,210)

Seasonal Fruit Tart

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

黒糖バナナタルト 800 (taxin880)

Brown Sugar Banana Tart



抹茶フォンダンショコラ 1,000 (taxin1,100)

Matcha Fondant Chocolate

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

アイスの盛り合わせ 700 (taxin770)

Assorted Ice Cream

11-17時まで

ドリンク SET : +400 (taxin440)
Drink Set

珈琲 Coffee (Hot/Iced) / 紅茶 Tea (Hot/Iced) / ジンジャーエール Ginger Ale
コーラ Cola / オレンジジュース Orange Juice / リンゴジュース Apple Juice

※()内の表示価格はすべて税込です。

アラカルト

à la carte

ミックスナッツ 500 (taxin550)
Mixed Nuts

山椒風味のオリーブマリネ 700 (taxin770)
Sansho flavored olive marinade

ハモンセラーノ 700 (taxin770)
Jamon Serrano

黒毛和牛のコロッケ 京漬物のタルタルソース 800 (taxin880)
Croquette of the Japanese beef

フライドポテト焙煎七味がけ 850 (taxin935)
Roasted Shichimi French Fries

3種の生麩の薪焼きグリル 17:00～ 1,000 (taxin1,100)
3Types Of Firewood Grilled Namafu
生麩を自家製の温かいソースで

薪焼きカマンベール パン付 17:00～ 1,000 (taxin1,100)
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

自家製ドライトマトのカプレーゼ 1,100 (taxin1,210)
Caprese with Home Made Dried Tomatoes
モッツアレラと燻製塩でさっぱりと

昆布締め鮮魚のカルパッチョ 1,000 (taxin1,100)
Seasonal Fish Carpaccio
季節の鮮魚を昆布締めしてオリーブオイルで。

金胡麻油のグリーンサラダ Half 600 (taxin660)
Green Salad w/ Sesame Oil Regular 900 (taxin990)
京都へんこ山田製油のこだわりの胡麻油で

前菜の3種盛り合わせ 1,400 (taxin1,540)
Assorted Appetizers

薪焼き野菜のサラダプレート 14:00～ 1,700 (taxin1,870)
～ライ麦パンを添えて～

Wood-grilled vegetable salad plate ~Served with rye bread~
フレッシュサラダに薪焼き野菜とローストポークに進々堂のライ麦パンとボリュームある一皿



薪焼き野菜のサラダプレート ～ライ麦パンを添えて～

※()内の表示価格はすべて税込です。