

メイン Main Dish



カラスミバターの
シーフードラグーパスタ
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のコクが絶妙に絡み合うここでしか味わえない一皿です

1,682 (tax in 1,850)



12品目の野菜の
スパゲッティー
12 Veggie Spaghetti

新鮮な12種類の野菜を使い野菜の風味を活かす和風出汁の優しい味わいで仕上げたパスタは1日に必要な野菜の1/2量を取ることができるヘルシーで満足感のある一品です

1,682 (tax in 1,850)



柔らかく煮込んだ
牛タンのカレー
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

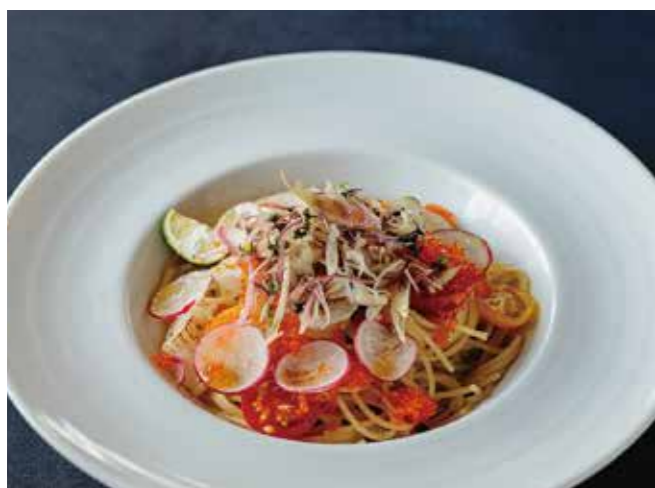
2,182 (tax in 2,400)



3種類の魚介のミックスフライ
エビマリネのサラダ添え ライス付き
Mixed Fried Seafood Trio with Marinated Shrimp Salad with Rice

鯛・海老・イカ、3種のシーフードフライとエビマリネの特製サラダを一皿に。香り豊かなディルをきかせたタルタルソースでお召し上がりください

2,182 (tax in 2,400)



炙り魚介のパスタ
～柑橘の香り～
Grilled Seafood Pasta -Citrus Flavor-

魚介の旨みとバターのコク、柑橘の爽やかな酸味をきかせた特製ソースで仕立てたパスタ香ばしく炙った魚介にフレッシュな野菜を添えて

1,800 (tax in 1,980)



スフレオムハヤシライス
Soufflé Omelette Rice

キノコピラフと贅沢ビーフハヤシソースにチーズとお出汁をきかせた卵を重ねて、鉄鍋でふわふわに焼き上げましたお店オープン当時の人気メニューです

1,800 (tax in 1,980)



モダンテラスの
ビーフシチュー ライス付き
Modern Terrace Beef Stew with Rice

モダンテラス特製のデミグラスソースと牛バラ肉で作るビーフシチューは軽やかで上品な味わいが特徴です。甘みを引き出すように蒸しあげた玉ねぎ・人参・さつまいも・じゃがいもを添えて

2,955 (tax in 3,250)



モダンテラスの特製ステーキと
3種の芋フリット シャリアピンソースを添えて ライス付き
Modern Terrace Steak and Three Kinds of Potato Fries with Chaliapin Sauce with Rice

低温調理し香ばしく焼きあげたステーキにじゃがいも・さつまいも・長芋のフリットを添えて。醤油と玉ねぎベースの特製シャリアピンソースは、八代目儀兵衛のお米にもよく合います

3,228 (tax in 3,550)

11-15時まで

選べるランチデザート+ドリンク : +800 (tax in 880)
Dessert & Drink Set

10種類以上の亀屋良長とモダンテラスのコラボデザートから2種類と、下記ドリンクからお選びください。

ランチドリンク SET :
Drink Set +400 (tax in 440)

下記ドリンクからお選びください。

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。



亀屋良長の「和菓子」をご提供しております。

OGAWA 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。

八代目儀兵衛のお米 Rice 200 (tax in 220)

本日のスープ Today's Soup 400 (tax in 440)

バゲット Baguette 400 (tax in 440)

スライスパン Sliced Bread 300 (tax in 330)

※()内の表示価格はすべて税込です。



八代目儀兵衛の厳選した「お米」を使用しております。

デザート Dessert



15:00～ <オーダー後20分ほどお時間頂きます>

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 1,455 (taxin1,600)
オレンジの花の蜂蜜添え
Modern Terrace French Toast -Orange Blossom Honey-

モダンテラスのフレンチトースト 1,773 (taxin1,950)
季節のフルーツとアカシアのお花の蜂蜜添え
Modern Terrace French Toast -Seasonal Fruits and Acacia Flower 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

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 1,273 (taxin1,400)
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

抹茶フォンダンショコラ 1,182 (taxin1,300)
Matcha Fondant Chocolate

フォンダンショコラとフルーツを
抹茶のエスプーマで合わせました

黒糖バナナタルト 910 (taxin1,000)
Brown Sugar Banana Tart

アイスの盛り合わせ 682 (taxin750)
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。 ※写真はイメージです。

OGAWA 小川珈琲の「コーヒー豆」を使用しております。

アラカルト

à la carte

ミックスナッツ Mixed Nuts	500 (taxin550)
山椒風味のオリーブマリネ Sansho Flavored Olive Marinade	700 (taxin770)
ハモンセラーノ Jamon Serrano	700 (taxin770)
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	800 (taxin880)
フライドポテト焙煎七味がけ Roasted Shichimi French Fries	850 (taxin935)
3種の生麩の薪焼きグリル 17:00～ Wood Grilled 3 Flavor Namafu 生麩を自家製の温かいソースで	1,000 (taxin1,100)
薪焼きカマンベール パン付 17:00～ Baked Camembert with 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 (taxin1,100)
自家製ドライトマトのカプレーゼ Caprese with Home Made Dried Tomatoes モッツァレラと燻製塩でさっぱりと	1,100 (taxin1,210)
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 (taxin1,100)
金胡麻油のグリーンサラダ Green Salad with Sesame Oil 京都へんこ山田製油のこだわりの胡麻油で	Half 600 (taxin660) Regular 900 (taxin990)
進々堂のパン盛り合わせ Assorted Breads クロワッサン・バケット・食パン・オリーブパン	700 (taxin770)
前菜の3種盛り合わせ Assorted Appetizers	1,400 (taxin1,540)

※()内の表示価格はすべて税込です。