# 100本のスプーン

Family Restaurant

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17 18 19 20


100本のスプーン

Family Restaurant

100本のスプーン あざみ野ガーデンズ

TEL:045-904-1007／予約可

11:00～21:00（L.O. 20:30）

全席禁煙／テラス席ペット同伴可

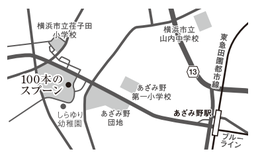
〒225-0023 神奈川県横浜市青葉区大場町 704-60

あざみ野ガーデンズ内

Instagram

100spoons_azamino

ご予約はこちらから。
24時間受け付けて
おります。

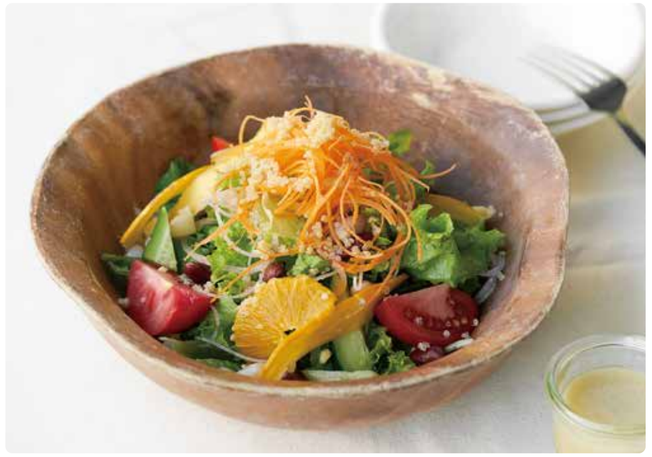

2019.01.27

# 100本のスプーン

Family Restaurant

## MENU

# SALAD　サラダ



## 1. 農園野菜と穀物のサラダボウル シェフの気分なドレッシング

Salad Bowl with Vegetables & Grains Chef's Special Dressing

地場の野菜を中心に、旬の食材を集めたサラダです。
ホームメイドのドレッシングと一緒にお召し上がりください。
2〜3名様でシェアしていただけます。

フル / ￥980　　ハーフ / ￥780

## 2. 柑橘（かんきつ）とスパイシーチキンのサラダ 人参とガラムマサラのドレッシング

Spicy Chicken & Orange Salad Dressing with Carrot and Garam Masala

ガラムマサラでマリネしたスパイシーなチキンに
相性のいいオレンジを合わせました。
ドレッシングは人参とガラムマサラのホームメイド。

フル / ￥1,080　　ハーフ / ￥880

## 3. 鰯（いわし）のオイル漬けと丸ごとトマトのサラダ バジルのドレッシング

Oil Sardin and Whole Tomato Salad Dressing with Basil and Onion

小麦　乳

まるごと1個分のトマトに
オイルサーディンを合わせました。
ドレッシングはバジル、玉葱、ビネガー。

フル / ￥1,180　　ハーフ / ￥980

## 4. 野菜チップスとパルミジャーノと温泉卵のシーザーサラダ

Caesar Salad with Vegitable Chips, Parmigiano & Soft-boiled Egg

卵　小麦　乳

自家製フォカッチャのクリスプ、
野菜チップスのサクサクした食感を
ホームメイドのシーザードレッシングと
お愉しみください。

￥1,280

# DELI　デリ

## 本日のデリカテッセン

Today's Deli

そのときの食材をシェフの気分で前菜に仕上げます。
地場の野菜や産地直送の魚介など。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

1皿 / ￥500

3皿 / ￥1,400
※2〜3名様でシェアしていただくのにおすすめです。

5皿 / ￥2,300
※4〜5名様でシェアしていただくのにおすすめです。

# SOUP　スープ

## 1. オマール海老のビスク

Atlantic Lobster, Tomato and Potherb Bisque

乳　エビ　カニ

オマール海老の濃厚なだしの旨味と、
トマトや香味野菜が溶け合った
贅沢な味わいのスープです。

フル / ￥580　　ハーフ / ￥290

## 2. とうもろこしとさつまいものスープ

Sweet Potato and Corn Potage

乳

北海道産のスイートコーンと
国産の紅あずまのおいしさを詰め込みました。
素材の甘さを愉しんでいただきたいスープです。

フル / ￥580　　ハーフ / ￥290

食物アレルギーをお持ちのお客様にも、安心してお食事をお楽しみいただけますよう、できる限りの対応に取り組んでおります。
また、本来そのメニューに含まれていないアレルギー物質が、原材料運送時や店舗調理時に意図せず付着、混入する場合もございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は一度、スタッフまでお声がけください。

※表示価格は全て税抜きとなっております。

# MAIN DISH　メインディッシュ

## 1. 大沼牛のハンバーグデミグラスソース
Onuma Beef Hamburg Steak with Demi-glace Sauce

卵 小麦 乳

牛肉の旨味が引き立つように卵を使わずに手捏ねしたハンバーグを
マデラ酒と焦がしバターでコクを重ねた
濃厚なデミグラスソースで包み込みました。
ひとつひとつ丁寧にじっくりとオーブンで火を入れます。

¥1,580

## 2. 100本のビーフシチュー
Beef Stew

小麦

バラ肉と香味野菜をじっくり煮込んで引き出した旨味に、
赤ワインで酸味をきかせて、
濃厚で力強い味わいのソースをつくりました。
牛肉はナイフがスッと入るほど柔らかく、
ホロホロになるように煮込んでいます。

¥1,780

## 3. 佐助豚のウィーン風カツレツ
Sasuke Pork, Wiener Schnitzel Style

卵 小麦 乳

きめ細かい肉質と、口どけのいい上質な脂をもつ三元豚を
5mmほどまで薄くのばして、高温の油で揚げることでサクサクに。
レモン、トマト、パセリでシンプルに愉しんでいただき、
最後はお好みでデミグラスソースもお使いください。

¥1,980

## 4. 鶏もも肉のコンフィと燻製（くんせい）ベーコン グレイビーソース
Chicken Thigh Confit & Smoked Bacon

卵 乳

西南仏の郷土料理である「カスレ」から着想した一皿。
ローズマリーでマリネした鶏もも肉を低温で
ホロホロになるように火を入れています。
厚切りの燻製ベーコン、そのときの豆類も一緒に。

¥1,480

## 5. リブロースステーキ グレイビーソース
Beef Rib Steak with Gravy

卵 乳

風味を活かすため「ロース芯」だけでなく、
あえて「巻き」と「かぶり」をつけたまま火を入れています。
予熱でじんわり加熱することで肉汁を保った
ジューシーな仕上がりに。

¥2,480

## 6. オマール海老のテルミドール風ロースト
Lobster Roast, Thermidor Style

小麦 乳 エビ カニ

甲殻類の旨味、トマトの酸味、ガーリックバターのコクが
マッシュポテトに混ざり合い一体となって愉しめるグラタン料理。
まるごと1尾使ったカナダ産のオマール海老はプリップリの食感。

¥2,780

| | | | |
|---|---|---|---|
| ライス　¥100<br>Rice | 自家製フォカッチャ　¥100<br>Homemade Focaccia | 石窯バゲット　¥200<br>Bagguette | 自家製ガーリックフォカッチャ　¥300<br>Homemade Garlic Focaccia |

## 7. 本日のお魚料理
Today's Fish Dish

沼津（駿河湾）の漁港から直接仕入れた鮮魚を使った一皿。
詳細はスタッフまでお尋ねください。

¥1,680

## 8. 本日のお肉料理
Today's Meat Dish

シェフのアイディアで調理するお肉のメイン料理。
詳細はスタッフまでお尋ねください。

¥2,480

※表示価格は全て税抜きとなっております。

# PASTA　パスタ

## 1. ミートソースとベシャメルのラザニア（1日20食限定）
Homemade Meat Lasagna

卵 小麦 乳

平らなパスタにミートソースとベシャメルを
ミルフィーユのように重ねてオーブンであつあつに焼き上げます。
野菜をたっぷり使って重くなりすぎないように仕上げました。

¥1,280

## 2. 燻製（くんせい）ベーコンのナポリタン
Japanese Classic Tomato Sause Spaghetti

卵 小麦 乳

焦がしたケチャップの香ばしさと、
濃厚なトマトの酸味を愉しめる一皿。
パプリカや玉葱は少し大きめのカットで
シャキシャキとした食感を残し、
パスタはもちもちとした茹で加減で仕上げました。

¥1,280

## 3. カラスミとムール貝と魚醤（ぎょしょう）のスパゲッティー
Spaghetti with Karasumi,Mussels & a hint of Fish Sause

小麦

飴色のカラスミをたっぷりつかった濃厚な一皿。
仕上げに瀬戸内産のコラトゥーラ(魚醤)で
旨味を重ねて風味豊かに仕上げました。

¥1,680

## 4. 殻付きオマール海老のクリームパスタ
Spaghetti with Lobster Cream Sause

小麦 乳 エビ カニ

開店当時の人気メニューをアレンジしました。
オマール海老の濃厚なソースに、
さっと茹でたぷりっぷりの半身を合わせて。
レモンを絞っていただくと、香りが引き立ちます。

¥1,980

## 5. 本日のパスタ
Today's Pasta

そのときどきに手に入る食材によってソースや具材が変わります。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

¥1,280

# RICE　ライス

## 1. オマール海老のクリームドリア
Rice Gratin with Lobster Cream Sause

小麦 乳 エビ カニ

濃厚なオマール海老のソースを使ったドリア。
たっぷりチーズを合わせてあつあつでクリーミーな仕上がりに。
じっくりソテーしたオニオンが一体感を演出します。

¥1,280

## 2. ウクライナ風の白いビーフストロガノフ
White Beef Stroganoff, Ukrainian Style

小麦 乳

本来は煮込み料理ですが食材の魅力を引き出すために、
牛肉はジューシーに焼き上げ、玉葱は甘みが出るまでグリル。
地場の椎茸から旨味を引き出して、
生クリームで一体感をつくりました。

¥1,890

## 3. オマール海老のブイヤベース風おじや
Lobster Bouillabaisse Risotto

卵 エビ

海老のだしをじっくりと煮出した濃厚なスープに、
トマトと白ワインの酸味を重ねて味わい深い一皿に。
アイオリソースを溶かしながら味の変化をお愉しみください。

¥1,680

## 4. バターチキンカレー 季節野菜のグリル
Butter Chicken Curry with Grilled Vegetables

乳

じっくり炒めた玉葱の甘みと旨味に、
バターと生クリームでコクを重ねて、
カシューナッツペーストで香り豊かに仕上げました。
そのときどきの野菜のグリルとチキンを添えて
食べ応えのある一皿に。

¥1,280

# DESSERT　デザート

## 1. 本日のデザート
Today's Dessert

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

¥680〜

## 2. ミルクソフトクリーム
Soft-Serve Ice Cream

卵 小麦 乳

素材の風味を生かして
シンプルに仕上げたソフトクリーム。

¥380

## 3. 懐かしのメロンクリームソーダ
Classic Melon Cream Soda

卵 小麦 乳

オトナがコドモゴコロを思い出すような
懐かしい一品です。

¥780

※表示価格は全て税抜きとなっております。

# LUNCH COURSE　ランチコース（11:00〜15:00）

契約農家さんから直接仕入れた野菜や、産地直送の食材を使用した日替わりのランチコースです。
予約なしでご利用いただけます。

## オトナのランチコース

季節の前菜／メインディッシュ／本日のデザート／
自家製パン／ドリンク

メインディッシュは数種類の中からお選びいただきます。

¥1,890

※休日は¥2,190での提供となります。

## コドモのランチコース

はじまりの一皿／シェフの得意料理／本日のデザート／
ライス／ドリンク

コドモのランチコースは12歳以下のお子様のみご注文いただけます。

¥1,280

# DINNER COURSE　ディナーコース（16:00〜21:00）

家族で一緒に愉しんでいただけるディナーコースをご用意しております。
食材は日替わり、ご予約をご希望の方はスタッフにお尋ねください。前日までのご予約となります。

## オトナのディナーコース

スープ／前菜／サラダ／パスタ／メインディッシュ／
本日のデザート／自家製パン／ドリンク

メインディッシュ、本日のデザートは数種類の中からお選びいただきます。

¥3,780

## コドモのディナーコース

スープ／最初の一皿／シェフの得意料理／
本日のデザート／自家製パン／ドリンク

コドモのディナーコースは12歳以下のお子様のみご注文いただけます。

¥1,980

※表示価格は全て税抜きとなっております。

# お誕生日や記念日など、
# 家族のハレの日は100本のスプーンで。

大切な人たちと一緒に過ごす大事な時間。そんなひとときに立ち会えることが、私たちの喜びでもあります。オトナもコドモも愉しんでいただけるコース料理や、ご希望のメッセージを入れたアニバーサリープレート、ゆったり使っていただけるお席など。みなさまをお祝いする準備をしてお待ちしております。

もちろん、お席はご予約いただけます。

個室

10名様と6名様の個室がございます。お誕生日のお祝いなどの際には、ぜひご予約ください。

テラス

32席ほどご用意しております。テラスの席は、ペット同伴でご入店いただけます。

社交場近くのお席

100冊の絵本が並ぶコドモの社交場は店内の真ん中にあり、テーブル席からも見渡せるのでママも安心。

## お店で使っている食材のお話

100本のスプーンは、生産者の方たちとの関係を大切にしています。
安心で、新鮮な食材を継続的に使わせていただくために。
また、そんな食材でお客様をおもてなしするために。

### 野菜や果物

一部の野菜を契約農家さんから直接仕入れています。月に1度シェフが畑に足を運び、農家さんと対話を重ねて、仕入れる野菜を厳選。ときには、畑での会話から新しいメニューを発想することも。また、お客様からご紹介いただいて、地域の生産者の方との取引も少しずつですが始めております。これからも、生産者の方たちと一緒に成長していけるようなお店でありたいと考えています。

### お魚やお肉

静岡県の沼津（駿河）湾から直接仕入れるお魚は、毎週トラックで港からお店まで直接配送していただいています。岩手県の久慈ファームさんからは佐助豚という脂身が上質な豚肉を仕入れています。また、時期によっては北海道旭川の猟師さんが直接送ってくださるジビエを使ったメニューが並ぶことも。当たり前のことですが、胸を張って提供できる食材にこだわっていきたいと考えています。

食物アレルギーをお持ちのお客様にも、安心してお食事をお楽しみいただけますよう、できる限りの対応に取り組んでおります。また、本来そのメニューに含まれていないアレルギー物質が、原材料運送時や店舗調理時に意図せず混入する場合もございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は一度、スタッフまでお声がけください。

### 二子玉川にも、100本のスプーンがあります。

同じ100本のスプーンですが、それぞれのお店のスタッフが、それぞれのお客様のことを想ってつくっているお店です。料理も内装も異なり、あざみ野とはまた違う、にぎやかな雰囲気を愉しんでいただけるかもしれません。

家族にはたくさんの記念日があります。

長男がはじめて人参を食べられた日、
次女が離乳食を卒業した日、
はじめて家族揃ってコース料理を食べた日。

100本のスプーンは、そんなご家族の小さなハレの日に
寄り添うレストランでありたい、
そう考えています。

### 忙しいママたちに、テイクアウトのメニューもあります。

お店の料理の一部をお持ち帰りいただくことができます。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

- 本日のデリカテッセン各種
- スープ各種
- ミートソースとベシャメルのラザニア
- ミルクソフトクリーム　etc

### 料理やイベントの告知はSNSで発信しております。

日替わりの料理や、お店で行われるイベントの情報などを更新しております。

Instagram
100spoons_azamino