DINNER

16:00-23:00

APPETIZER

① **豚肩肉の自家製パテ・ド・カンパーニュ** ¥870（税抜）
Homemade pâté de campagne
南高豚のかぐれ肉と鶏レバーを使い、1週間じっくり熟成して仕上げるシェフ特製のパテ。

② **農園野菜と香草バターのモッツァレラチーズバゲット** ¥830（税抜）
Mozzarella cheese, farm vegetables & herb butter bruschetta
香草バターとガラリッイユ、モッツァレラチーズをのせてこんがり焼き上げたバゲットに旬野菜をあわせました。

③ **食べるタルタルソース 魚介のフリットを添えて** ¥1,380（税抜）
Seafood Frits with original tartar saucewith your original tar-tar sauce
半熟卵とお好みの薬味をぐるぐる混ぜ合わせてつくる、自分だけのタルタルソース。

フライドポテトプラザーズ ¥590（税抜）
Two kinds of french fries
季節に合わせてセレクトした２種類の芋をカラッと揚げました。

本日のデリ 1品 ¥500（税抜） 3品 ¥1,400（税抜）
Today's deli
シェフがつくる野菜をやんとした洋風お惣菜。日替わりでご用意しています。
詳しくは男気メニュー、らしくはスタッフまでお尋ねください。

SALAD & SOUP

① **ガーデンサラダボウル** フル ¥1,380（税抜） ハーフ ¥790（税抜）
Salad bowl with fresh vegetables
旬のものを中心にたっぷりの野菜を彩るサラダボウル。
季節ごとに変わる２種の自家製ドレッシングを添えて。

② **魚介と旬野菜のサラダ まるごとレモンのドレッシング** ¥1,580（税抜）
Fresh vegetables and seafood salad tossed in lemon dressing
グリルした魚介とカルパッチョ、季節野菜に半熟卵とたっぷりの具材がのった「ハルの日」のサラダ。レモンをまるごと使って作るレモンドレッシングをかけて。

③ **とうもろこしのスープ** ¥590（税抜）
Corn soup
とうもろこしの甘さを引き出したなめらかなスープ。お子様にもおすすめです。

④ **北海道産甘えびのビスクスープ** ¥680（税抜）
Sweet shrimp bisque
北海道産甘えびの旨みと香ばしさ、トマトと香味野菜の甘みが溶け込んだスープ。
甘えびの頭とこんが焼くひと手間を加えて丁寧にお店で毎日仕込んでいます。

PASTA & RICE

FISH

① **ごろごろ牛肉のスパゲッティミートソース**（サラダ付） フル ¥1,380（税抜） ハーフ ¥790（税抜）
Spaghetti with meat sauce
粗挽き肉を赤味野菜と赤ワインでじっくり煮込んだミートソースにたっぷりのチーズを。

② **花咲オムライス 特製デミグラスソース** フル ¥1,480（税抜） ハーフ ¥840（税抜）
Omelet rice with demi-grace
ふわふわの半熟に仕上げた玉子にデミグラスソースをたっぷりかけた特製オムライス。

③ **えびとエビと海老のドリア** フル ¥1,580（税抜） ハーフ ¥890（税抜）
"Doria" Shrimp sauce on rice
濃厚なオマール海老のソース、ぷりぷりの海老、フレッシュトマト、
お米を並ねてこんがり焼き上げました。

④ **漁師のパエリア リゾット仕立て** フル ¥1,980（税抜） ハーフ ¥1,190（税抜）
Seafood tomato risotto
新鮮な海の幸と魚介スープでお米を炊き上げ、リゾット風に仕上げました。
※ご注文いただいてから炊き上げますので、提供までにお時間をいただきます。

アレルギー表記の種類 ・・・ 卵／小麦／牛乳／ナッツ／そば／エビ／カニ／大豆／ゼラチン／ハチミツ

当店ではアレルギー成分について特定原材料7品目と大豆を表示していますが、コンタミネーションによるものやメニューによっては予測ごとにレシピが異なることがございます。アレルギーをお持ちの方は店舗スタッフまでお声がけください。

MAIN DISH

① 大沼牛のハンバーグ　フル　¥1,780（税抜）
Hamburg steak　ハーフ　¥990（税抜）
牛肉の旨みが引き立つようにお店でこだわったハンバーグ。
ひとつひとつじっくりオーブンで焼き上げます。
特製デミグラスソースかグレイビーソースをお選びください。

② 牛ほほ肉のビーフシチュー（数量限定）　¥1,980（税抜）
Stewed beef cheek
お店で48時間かけて仕込むこだわりのビーフシチュー。
ナイフがスッと入るほどまろやかに煮込んでいます。

③ 佐助豚のカツレツ（数量限定）　¥1,880（税抜）
Pork cutlet (limited servings)
岩手・久慈ファームから届くきめ細かい肉質と上質な脂を持つ佐助豚を薄くのばして、
サクサクに揚げた大きなカツレツ。

リトルビッグプレート　（10品）¥2,080（税抜）
Little big plate (10 items)
大人も食べたいお子様ランチ。当店自慢のメニューをそのまま、小さなサイズで大きなプレートに。お子様向けにも品数成のプレートもご用意できます（¥1,190）。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

④ サーモンと季節野菜のグリル　¥1,680（税抜）
Grilled salmon and vegetables
マリネしたサーモンをしっとり焼き上げ、グリルした旬の野菜をたっぷり5品ご添えて。
※付け合わせの野菜を3種類選ぶことが出来ます。

⑤ 骨付き鶏もも肉のコンフィ ラタトゥイユ添え　¥1,480（税抜）
Chicken thighs confit with ratatouille
低温でほろほろになるまで火を入れた骨付き鶏もも肉。半熟卵をのせたラタトゥイユと一緒にお召し上がりください。※付け合わせの野菜を3種類選ぶことが出来ます。

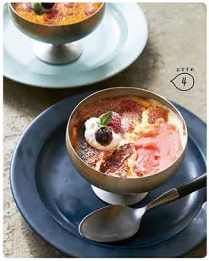
⑥ 大沼牛のサーロインステーキ グレイビーソース　フル　¥4,980（税抜）
Sirloin steak with gravy　ハーフ ¥2,580（税抜）
大沼牛のサーロインステーキに旬の野菜のグリルと焦香のグレイビーソースを添えて。
※付け合わせの野菜を3種類選ぶことが出来ます。

お子様パン　¥200（税抜）

パン盛り合わせ（2種）　¥300（税抜）

ご飯　¥200（税抜）

DESSERT 16:00-23:00



① ココナッツミルクと発酵バターのフレンチトースト　¥880（税抜）
French toast with fermented butter and coconut milk

一晩じっくり漬け込むことでうまれる柔らかな食感をたのしむフレンチトースト。
ココナッツミルクと発酵バターを使ったコクのある味わいに爽やかな甘酸の香り添えて。
※ご注文をいただいてから焼き上げますので、提供までにお時間をいただきます。

② ラムをかける大人のティラミス　¥680（税抜）
Rum and espresso tiramisu

柔らかい食感のマスカルポーネチーズムースと小川珈琲のエスプレッソの味わいを
重ねてみわったしたひと口当たりのティラミスに仕上げました。
オトナはラムをかけて本格的な味わいに。

③ 季節のフルーツパフェ　フル ¥980（税抜）／ハーフ ¥590（税抜）
Fresh fruit parfait

いろんな味を楽しめるオトナもコドモも嬉しいパフェ。アイスクリームとホイップクリームに、
季節のフルーツと小さなシューやパイを乗せました。

④ 苺のソルベとベリーのクレームブリュレ　¥780（税抜）
Crème brulee with strawberry sorbet and mixed berries

パリパリに表面を焼いたクレームブリュレ仕立てのデザート。
ホワイトチョコレートを混ぜ込んだ自家製カスタードクリームの中には
苺のソルベとたっぷりのベリーが詰まっています。

⑤ 濃厚カカオのフォンダンショコラ（数量限定）　¥980（税抜）
Seasonal fondant au chocolat

アフリカ原産のカカオバターのみを使用したカカオ58%のなめらかなチョコレートを
使って作る焼きたてあつあつのフォンダンショコラ。
※ご注文いただいてから焼き上げますので、提供までにお時間をいただきます。

100本のスプーン
Family Restaurant

100本のスプーン FUTAKOTAMAGAWA
東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ S.C. テラスマーケット2F　TEL：03-6432-7033
OPEN：10:30～23:00（フードL.O.22:00 / ドリンクL.O.22:30）　CLOSE：館内休館日に準じる
席数：92席（テーブル56席 / ソファ28席 / バーカウンター8席）
※チャイルドシート、授乳室完備。パーティーやイベント等で貸切のご予約も承っております。

www.100spoons.com　100spoons_futako