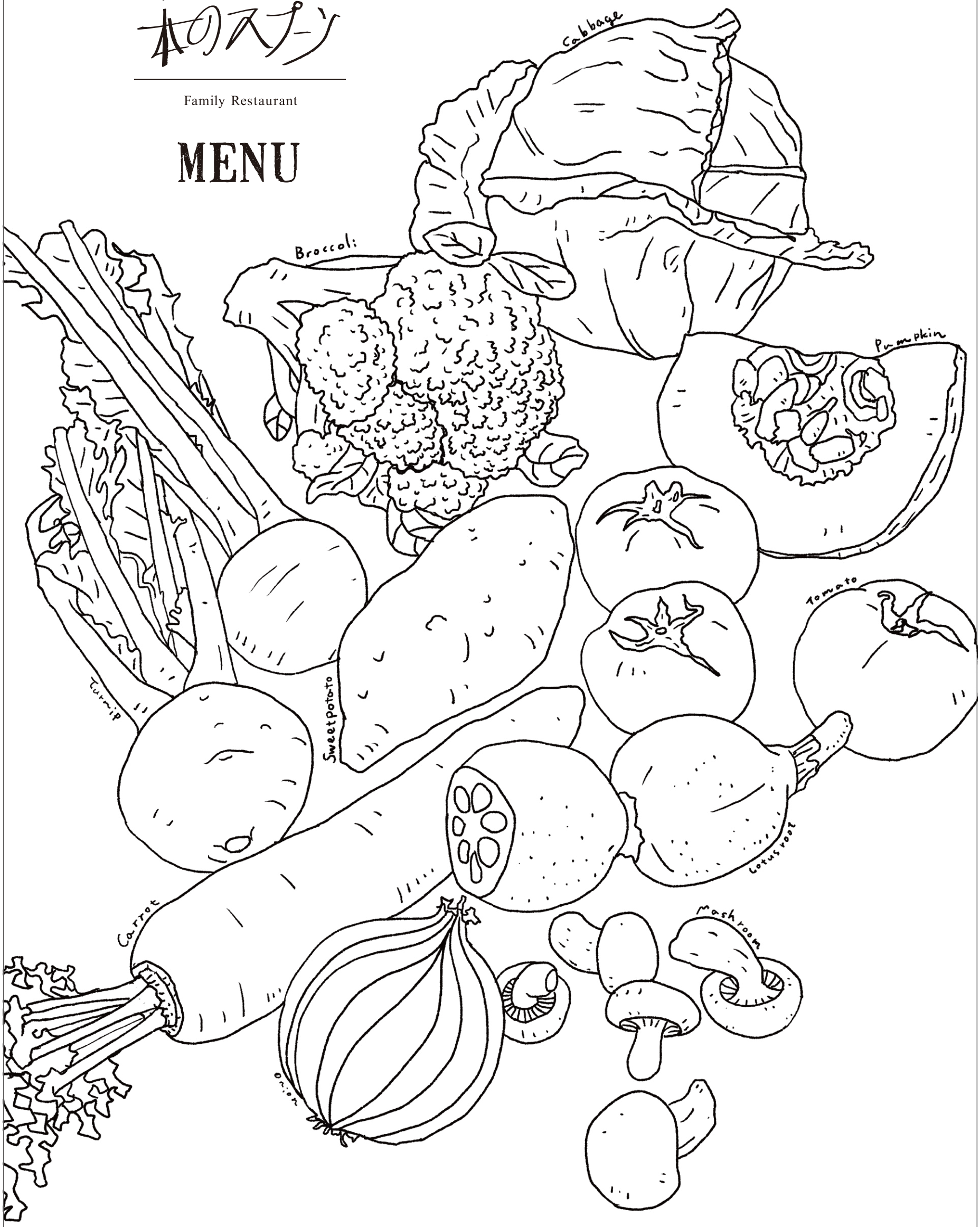
100本のスプーン

Family Restaurant

MENU



※写真はランチコースのイメージです

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

¥2,090（税抜） ※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

¥1,680（税抜）

※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。

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用意しております。
食材は日替わりですので詳細はスタッフまでお尋ねください。

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 ／ デザート ／ 自家製パン ／ ドリンク

※メインディッシュと本日のデザートは数種類の中からお選びいただけます"

¥3,780（税抜）

コドモのディナーコース

スープ ／ 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

¥1,980（税抜）

※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。

ASK 使用する食材がその日によって異なるためアレルギーの記載をしておりません。注文時にスタッフにお尋ねください。

※当店ではアレルギー成分について特定原材料7品目に加えて「大豆」「はちみつ」「ゼラチン」をメニューに記載しております。

APPETIZER 前菜

1.

フライドポテトブラザーズ

Potato & Sweet Potato Fries

じゃがいもとさつまいもをカリッと揚げました。

¥680（税抜）

2.

ほうれん草のソテーと厚切り燻製ベーコン

Sauteed spinach with smoked bacon

新鮮なほうれん草はさっとソテーして少し食感を残しました。燻製ベーコンは厚切りにして食べ応えのある一皿に。

卵 乳 大豆

¥780（税抜）

3.

2種のグリルフランクとパプリカのロースト

Two kinds sausages

ジューシーな生フランクと皮がパリッと香ばしい粗挽きのフランク2種類をグリルにしました。じっくりローストしたパプリカと一緒にお召し上がりください。

¥880（税抜）

4.

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（税抜）

・3皿 ¥1,400（税抜）

※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（税抜）

※4〜5名様でシェアしていただくのにおすすめです

ASK 使用する食材がその日によって異なるためアレルギーの記載をしておりません。注文時にスタッフにお尋ねください。

SOUP スープ

1.

とうもろこしとさつまいものスープ

Corn & Sweet Potato Soup

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んだ素材の甘さを愉しんでいただきたいスープです。

乳

〈フル〉 ¥580（税抜）
〈ハーフ〉 ¥290（税抜）

2.

オマール海老のビスク

Lobster Bisque

オマール海老の出汁の旨味と、香味野菜が溶け合ったコクのある豊かな味わいのスープです。

乳 えび かに

〈フル〉 ¥680（税抜）
〈ハーフ〉 ¥340（税抜）

3.

淡路島産オニオングラタンのスープ

Baked French Onion Soup

淡路島産のサラダにしても美味しい玉ねぎに、じっくり火を入れることで甘みを引き出しました。砂糖など不使用です。

小麦 乳

¥680（税抜）

SALADA サラダ

1.

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

野菜のチップスのサクサクした食感をお愉しみください。
ホームメイドのシーザードレッシング。

卵 小麦 乳

¥1,480（税抜）

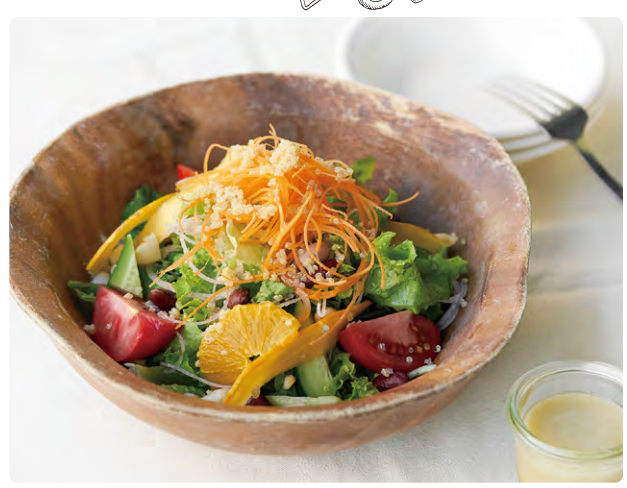
2.

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 fresh vegetables

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。3〜4名様でシェアしていただけます。トッピングもオススメです。

〈フル〉 ¥1,080（税抜）
〈ハーフ〉 ¥780（税抜）



TOPPING トッピング

・スパイスチキンとオレンジ ＋¥300（税抜）
Spicy Chicken & Orange

・オイルサーディンとトマト ＋¥350（税抜）
Oil Sardin and Tomato

※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にご協力をお願い致します。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、混入するケースや、メニューによっては食材調達の兼ね合いでレシピが変更になっていることもございます。

MAIN DISH メインディッシュ

1.
大沼牛(おおぬまぎゅう)のハンバーグ
デミグラスソース

Ōnuma Beef Hamburg Steak
with Demi-glace Sauce

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。

卵 小麦 乳 大豆　¥1,580（税抜）

TOPPING トッピング

- 目玉焼(めだまや)き　＋¥100（税抜）
  Fried egg
  卵
- 季節(きせつ)のグリル野菜(やさい)　＋¥200（税抜）
  Additional vegetables
- カマンベールチーズ　＋¥300（税抜）
  Camembert cheese
  乳

3. 国産豚(こくさんぶた)のウィーン風(ふう)カツレツ

Pork, Wiener Schnitzel Style

きめ細かい肉質と、口どけのいい上質な脂をもつ国産豚を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、リンゴのコンポートなどを薬味のようにお使いいただき、デミグラスソースでお召し上がりいただけます。

卵 小麦 乳 大豆　¥1,980（税抜）

4. 鶏(とり)もも肉(にく)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

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。

卵 乳 大豆　¥1,480（税抜）

7. 本日(ほんじつ)のお魚(さかな)料理(りょうり)

Today’s Fish Dish

¥1,680（税抜）

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。

ASK 使用する食材がその日によって異なるためアレルギーの記載をしておりません。注文時にスタッフにお尋ねください。

8. 本日(ほんじつ)のお肉(にく)料理(りょうり)

Today’s Meat Dish

¥2,480（税抜）

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

ASK 使用する食材がその日によって異なるためアレルギーの記載をしておりません。注文時にスタッフにお尋ねください。

※当店ではアレルギー成分について特定原材料7品目に加えて「大豆」「はちみつ」「ゼラチン」をメニューに記載しております。

2.
牛ほほ肉のビーフシチュー

Stewed beef cheek

ほほ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に柔らかく、ホロホロになるように煮込んでいます。

小麦 乳 大豆　¥1,780（税抜）

5. リブロースステーキ グレイビーソース

Beef Rib Steak with Gravy

予熱でじんわり加熱することで肉汁を保ってジューシーな仕上がりに。
旬の野菜のグリルと燻香のグレイビーソースを添えて。

卵 小麦 乳 大豆　¥2,480（税抜）

6. オマール海老のテルミドール風ロースト

Lobster Roast, Thermidor Style

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。

小麦 乳 えび かに　¥2,780（税抜）

SIDE MENU
サイドメニュー

- ライス　¥100（税抜）　Rice
- バゲット　¥200（税抜）　小麦　Baguette
- 自家製フォカッチャ　¥200（税抜）　小麦　Homemade Focaccia
- ガーリックトースト　¥300（税抜）　乳 小麦　Garlic Bread

※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にご協力をお願い致します。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、混入するケースや、メニューによっては食材調達の兼ね合いでレシピが変更になっていることもございます。

PASTA パスタ

1. 燻製(くんせい)ベーコンのナポリタン

Japanese Classic Tomato Sause Spaghetti

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。

卵 小麦 乳

¥1,280（税抜）

2. ミートソースとベシャメルのラザニア（1日(にち)20食(しょく)限定(げんてい)）

Homemade Meat Lasagna

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。

卵 小麦 乳

¥1,380（税抜）

3. ゴロゴロ牛肉(ぎゅうにく)のスパゲッティ
（全卵(ぜんらん)の濃厚(のうこう)なクリームソース）

Spaghetti with meat sauce and egg sauce

粗挽き肉を香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
ぷりチーズをかけました。卵と生クリームのソースをパスタに絡めること
で、コクのある味わいに。

卵 小麦 乳 大豆

¥1,380（税抜）

4. 殻付(からつ)きオマール海老(えび)のクリームパスタ

Spaghetti with Lobster Cream Sause

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。

小麦 乳 えび かに

¥1,980（税抜）

5. 季節食材(きせつしょくざい)を使(つか)ったパスタ　1,380（税抜）

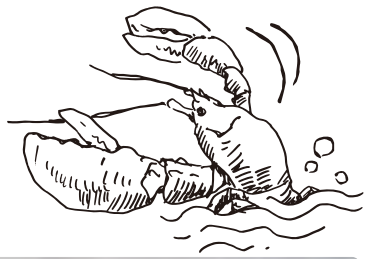
Today's pasta

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。

ASK 使用する食材がその日によって異なるためアレルギーの記載をしておりません。注文時にスタッフにお尋ねください。

※当店ではアレルギー成分について特定原材料7品目に加えて「大豆」「はちみつ」「ゼラチン」をメニューに記載しております。

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

濃厚なオマール海老のソースをつかったドリア。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。

小麦 乳 えび かに

¥1,280（税抜）

2. ウクライナ風の白いビーフストロガノフ

White Beef Stroganoff, Ukrainian Style

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。

小麦 乳

¥1,890（税抜）

3. 花咲オムライス特製デミグラスソース

Omelet rice with demi-grace

半熟に仕上げた卵のふわふわを楽しんでいただけるように、ライスは少しだけ固めに炊いています。たっぷりのデミグラスソースと一緒にお召し上がりください。

卵 乳 大豆

¥1,380（税抜）

4. バターチキンカレー 季節野菜のグリル

Butter Chicken Curry with Grilled Vegetables

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。

乳 ナッツ

¥1,280（税抜）

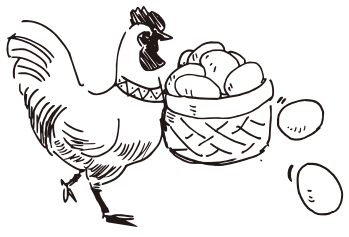
5. オマール海老のブイヤベース風おじや

Lobster Bouillabaisse Risotto

海老の出汁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。

卵 えび

¥1,680（税抜）



SIDE MENU サイドメニュー

- ライス Rice ¥100（税抜）
- バゲット Baguette ¥200（税抜） 小麦
- 自家製フォカッチャ Homemade Focaccia ¥200（税抜） 小麦
- ガーリックトースト Garlic Bread ¥300（税抜） 乳 小麦

※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にご協力をお願い致します。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、混入するケースや、メニューによっては食材調達の兼ね合いでレシピが変更になっていることもございます。

DESSERT デザート

1. ラムをかける大人のティラミス

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ふわっとした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。

卵 小麦 乳 ゼラチン

¥680（税抜）

2. 季節のフルーツパフェ

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。季節で内容が変わりますので、詳しくはスタッフまでお尋ねください。

ASK 使用する食材がその日によって異なるためアレルギーの記載をしておりません。注文時にスタッフにお尋ねください。

¥980（税抜）

3. ココナッツミルクと発酵バターのフレンチトースト

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柑橘の香り添えて。
※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。

卵 小麦 乳 はちみつ

¥880（税抜）

4. 季節のフルーツのミルフィーユ（数量限定）

Fresh fruit millefeuille

その時々のフルーツとシェフの特製カスタードをたっぷり挟みこんだサクサクのミルフィーユです。詳細はスタッフまでお尋ねください。

卵 小麦 乳

¥980（税抜）

5. ミルクソフトクリーム

Milk Soft Cream

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。甘すぎず、さっぱりとした後味です。

卵 小麦 乳

¥380（税抜）

6. 本日のデザート Today's Dessert

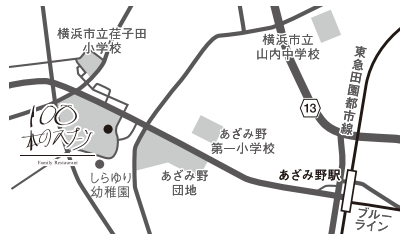
¥680〜（税抜）

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

ASK 使用する食材がその日によって異なるためアレルギーの記載をしておりません。注文時にスタッフにお尋ねください。

※当店ではアレルギー成分について特定原材料7品目に加えて「大豆」「はちみつ」「ゼラチン」をメニューに記載しております。
※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にご協力をお願い致します。
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、混入するケースや、メニューによっては食材調達の兼ね合いでレシピが変更になっていることもございます。

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. 20:00）
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

ご予約はこちらから。
24時間受け付けております。
https://yoyaku.toreta.in/100spoons-azamino