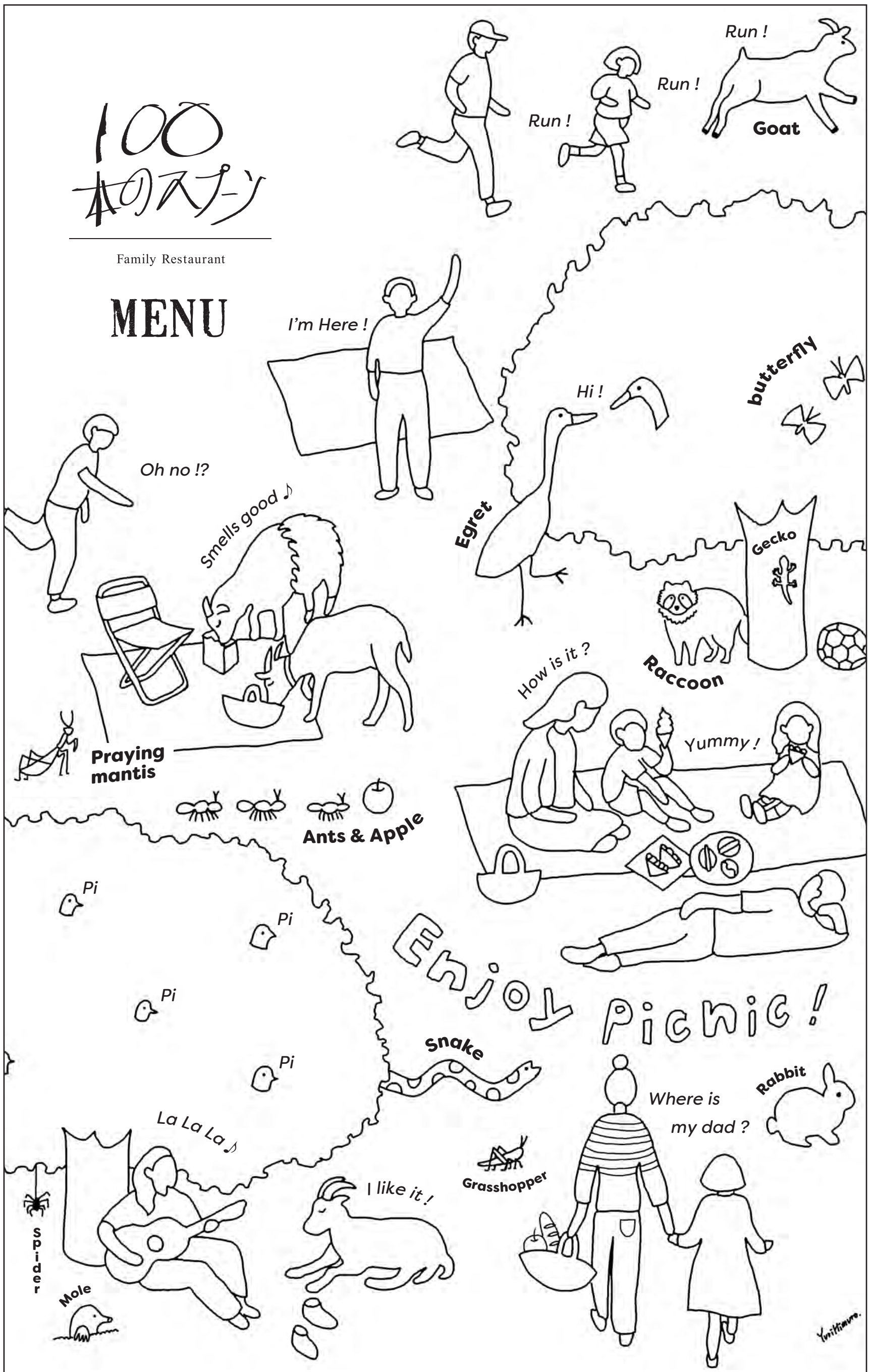


100 本のページ

Family Restaurant

MENU



LITTLE BIG PLATE



※写真はイメージです。

リトルビックプレート（10品）

Little Big Plate (10 items)

100本のスプーンの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いっぱい詰め込みました。

1.

れいせい

冷製ナポリタン

卵

小麦

乳

大豆

Japanese Classic Tomato Sauce Spaghetti
2.

じかせい

グリーンサラダと自家製ドレッシング

小麦

大豆

Salad with Homemade Dressing
3.

えび

海老フライと具沢山のタルタル

卵

小麦

乳

えび

Fried Shrimp with Tartar Sauce
4.

とうもろこしとさつまいものスープ

乳

大豆

Corn & Sweet Potato Soup
5.

ほんじつ

本日のデリ

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。

Today's Deli
6.

フライドポテトブラザーズ

小麦

乳

大豆

えび

かに

はちみつ

Potato & Sweet Potato Fries
7.

いしがま

石窯パン

小麦

Bread
8.

えび

オマール海老のクリームドリア

小麦

乳

大豆

えび

かに

はちみつ

Lobster Bisque
9.

にこ

煮込みハンバーグ デミグラスソース

卵

小麦

乳

大豆

Onuma Beef Hamburg Steak with Demi-glace Sauce
10.

ティラミス

卵

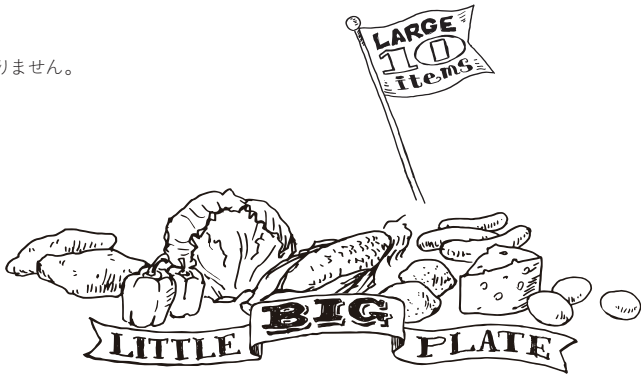
小麦

乳

大豆

ゼラチン

Espresso Tiramisu



¥1,780 (税抜)

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。
トマトケチャップと自家製タルタルソースと。

卵

小麦

乳

大豆

¥680 (税抜)

ゼラチン

※全てタルタルソース



2. **ほうれん草のソテーと厚切り燻製ベーコン**
Sautéed 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

小麦

乳

大豆

¥780 (税抜)



3. **魚介のフリットと食べるタルタルソース**
Seafood Frit with Original Tartar Sauce
お好みの薬味を混ぜ合わせて自分だけのタルタルソースで魚介とポテトのフリットをお楽しみください。

卵

小麦

乳

えび

大豆

ゼラチン

¥1,380 (税抜)

TODAY'S DELI

4. **本日のデリカテッセン**
ディナー (16:00) からの提供となります

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。契約農家さん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

大豆

¥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

大豆

はちみつ

¥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)

SALAD サラダ

1. **10種の野菜と穀物のサラダボウル**
10種の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
契約農家さんの野菜など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召し上がってください。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。

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。

¥1,080 (税抜)

〈ハーフ〉 ¥780 (税抜)

{ **+ TOPPING** トッピング }

・ スパイスチキンと柑橘 + ¥300 (税抜)
Spicy Chicken & Citrus

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



2. **野菜チップスと15ヶ月熟成チーズ温泉卵のシーザーサラダ**
Caesar Salad with Vegetable Crisps & Soft-boiled Egg
野菜のチップスのサクサクした食感を愉しくください。ホームメイドのシーザードレッシング。

卵

小麦

乳

大豆

¥1,480 (税抜)

MAIN DISH

メインディッシュ



※写真は何もトッピングしない通常の一皿です。

1. 大沼牛のハンバーグデミグラスソース

おおぬまぎゅう

Onuma 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プンで火を入れます。

卵 小麦 乳 大豆

¥1,580 (税抜)

+ TOPPING トッピング

・ 目玉焼き Sunny-side Up

卵 + ¥100 (税抜)

・ 季節のグリル野菜2種類 Additional Vegetables

+ ¥200 (税抜)

・ とろけるチーズ Seared Cheese

乳 + ¥150 (税抜)

・ カマンベールチーズ Camembert Cheese

乳 + ¥300 (税抜)



2. 牛ほほ肉のビーフシチュー

ぎゅうにく

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。

卵 小麦 乳 大豆

¥1,780 (税抜)



3. リブローズステーキ 特製グレイビーソース

とくせい

Beef Rib Steak with Gravy Sauce

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肉の出汁に野菜の甘みを合わせたオリジナルのグレイビーソースを添えて。

卵 小麦 乳 大豆

¥2,480 (税抜)



4.
国産豚のウィーン風カツレツ

Pork, Wiener Schnitzel Style

お皿からこぼれ落ちそうなくらい大きなカツレツと付け合わせのマッシュポテトはウィーンの食堂で見かけた一皿から着想。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サクサクの食感でお愉しみいただけます。デミグラスソースでお召し上がりください。レモン、トマト、リンゴのコンポートは薬味として。

卵 小麦 乳 大豆 ￥1,980 (税抜)



5. 鶏もも肉のコンフィと燻製ベーコン
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と豆類も一緒に。

卵 小麦 乳 大豆 ￥1,480 (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ブリップリの食感。

小麦 乳 えび かに 大豆 はちみつ ￥2,780 (税抜)

TODAY'S DISH

7. 本日のお魚料理 (数量限定) ￥1,580 (税抜)
Fish of The Day (Limited)

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。

SIDE MENU
サイドメニュー

・ライス ￥200 (税抜)
Rice

・バケット 小麦 ￥200 (税抜)
Baguette

いしがま
・石窯パン 小麦 ￥200 (税抜)
Bread

・ガーリックトースト 乳 小麦 ￥300 (税抜)
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. ^{ぎゅうにく}ゴロゴロ牛肉のスパゲッティ ^{ぜんらん}全卵の濃厚なクリームソース

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。卵と生クリーム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)



「シェフのこだわり」

パスタの麺は、「淡路麺業」の生パスタを使用しています。「淡路麺業」は地中海の気候に近い「淡路島」で手打ちの麺づくりを続けている、創業110年の老舗企業です。パスタの生地を熟成させることで、独特な弾力のモチっとした食感に仕上げています。また原材料のデュラム小麦には、消化に時間がかかるため、糖質の吸収と血糖値の上昇をゆるやかにするという特徴があります。「淡路麺業」の生パスタならではのソースとの一体感をぜひお楽しみください。



2. ^{あつぎ}厚切りベーコンのナポリタン

Japanese Classic Tomato Sauce 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

大豆

 ¥1,280 (税抜)



3. ^{からつ}殻付きオマール海老のクリームパスタ ^{えび}

Spaghetti with Lobster Cream Sauce

100本のスプーン創業当時の人気メニューです。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

はちみつ

 ¥1,980 (税抜)



SEASONAL PASTA

4. ^{きせつしょくざい}季節食材を使ったパスタ ^{つか} 1,380 (税抜)

Seasonal 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。

SIDE MENU

サイドメニュー

・ライス ¥200 (税抜)
Rice

・バケット

小麦

 ¥200 (税抜)
Baguette

・^{いしがま}石窯パン

小麦

 ¥200 (税抜)
Bread

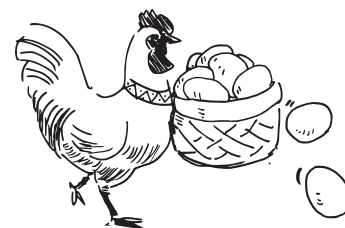
・ガーリックトースト

乳

小麦

 ¥300 (税抜)
Garlic Bread

RICE ライス



1. オマール^{えび}海老のクリームドリア

Rice Gratin with Lobster Cream Sauce

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。レモンを搾ると味の変化がお愉しみいただけます。

小麦 乳 えび かに 大豆 はちみつ

¥1,280 (税抜)



2. 花咲^{はなさき}オムライス^{とくせい}特製デミグラスソース

Omelete Rice with Demi-grace Sauce

半熟に仕上げた卵のふわふわな食感を楽しんでいただきたい一皿。たっぷりのデミグラスソースと一緒に召し上がってください。

卵 小麦 乳 大豆

¥1,380 (税抜)



3. バターチキンカレー 季節野菜^{きせつやさい}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 大豆

¥1,280 (税抜)



4. オマール^{えび}海老のブイヤベース^{ふう}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 乳 えび 大豆

¥1,680 (税抜)



※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 大豆 ゼラチン

※ラムにはアルコールが入っています。

¥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季節の香りを添えて。
※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 ナッツ はちみつ

¥880 (税抜)



4. 濃厚カカオのフォンダンショコラ (数量限定)

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得作る焼きたてあつあつのフォンダンショコラ
※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 大豆 ゼラチン

¥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 大豆

¥450 (税抜)

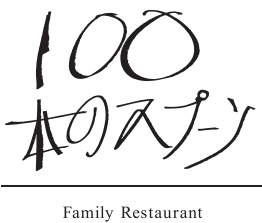
※カップかコーンかお選びいただけます。



※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 TACHIKAWA

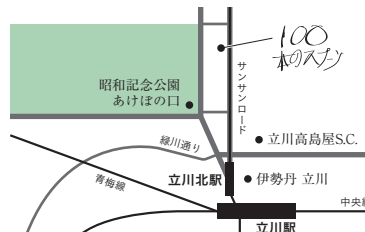
OPEN : 11:00 ~ 21:00 (L.O. 20:00)

CLOSE : 館内休館日に準じる TEL : 042-595-9680

〒190-0014 東京都立川市緑町 3-1 GREEN SPRINGS 2F

※オープンテラスあり・ペット可・授乳室あり・駐車場あり・完全禁煙

席数 90席 (ソファ 46席 / テーブル 34席 / 小上がり 12席)



www.100spoons.com