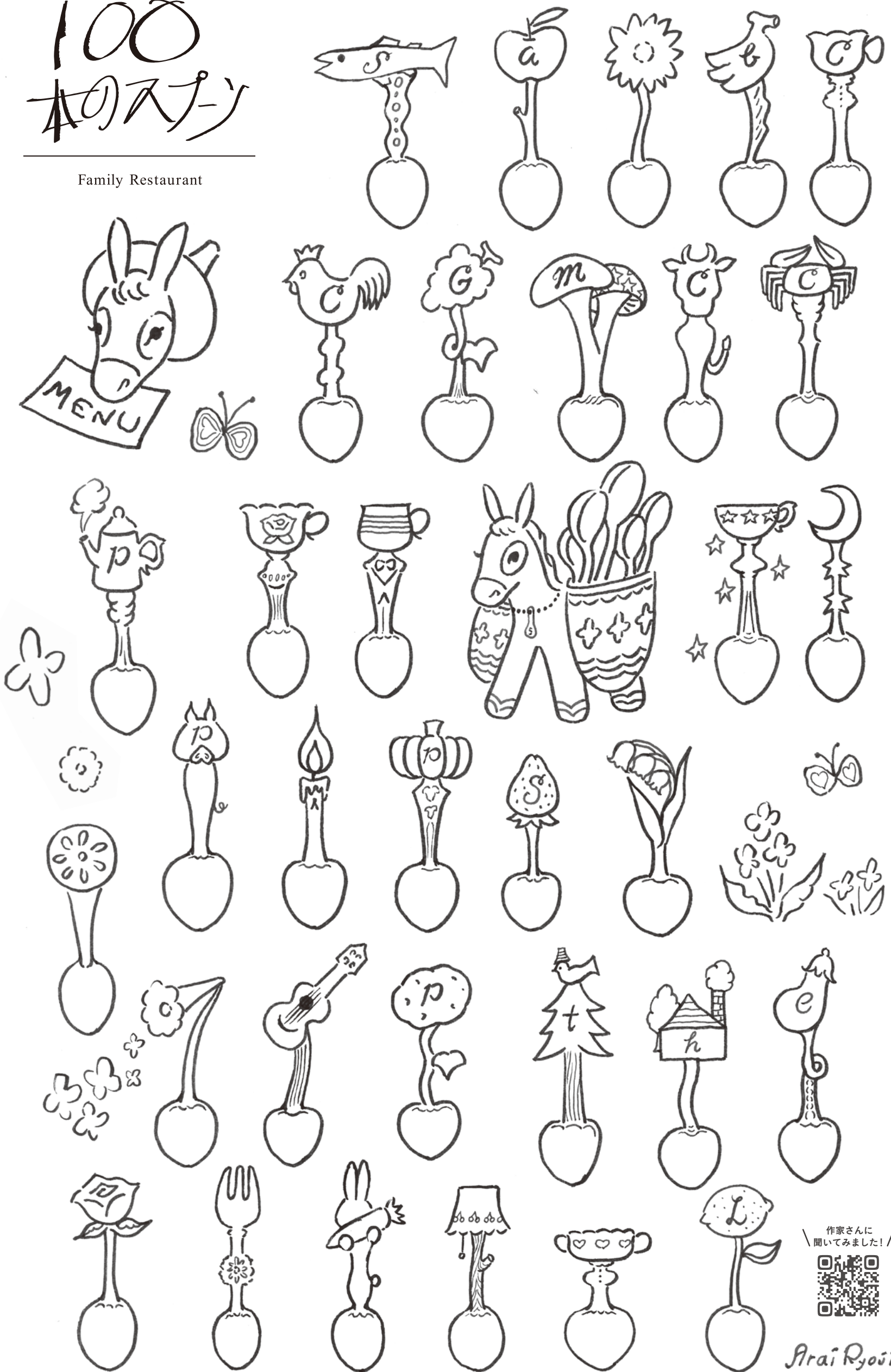


100 本のスプーン

Family Restaurant



作家さんに
聞いてみました！



Arai Ryōji

LITTLE BIG PLATE

リトルビッグプレート (10品)

Little Big Plate (10 Items)

¥2,180 (税抜価格 ¥1,982)

100本のスプーンの自慢のメニューを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。



※写真はイメージです。

1. 豆と穀物のグリーンサラダ
Salad with Mix Beans
2. 海老フライと具沢山のタルタル
Fried Shrimp with Tartar Sauce
3. とうもろこしとさつまいものスープ
Sweet Potato & Corn Potage
4. レーズンとクミンのキャロットラペ
Carrot Salad with Raisin
5. フライドポテトブラザーズ
Potato & Sweet Potato Fries
6. オマール海老のクリームドリア
Rice Gratin with Lobster Cream Sauce
7. ライ麦パン
Rye Bread
8. 煮込みハンバーグ デミグラスソース
Hamburg Steak with Demi-glace Sauce
9. 鶏もも肉のコンフィとトマトソース
Chicken Thigh Confit & Tomato Sauce
10. 自家製プディングとラズベリーソース
Homemade Pudding with Raspberry Sauce

APPETIZER 前菜



本日のデリカテッセン

Today's Deli

1皿 ¥500～ (税抜価格 ¥455)

ディナー (16:00) からの提供となります

そのときの食材をシェフの気分で前菜に仕上げます。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。



<食物アレルギーをお持ちのお客様へ>

メニューの使用原材料に含まれているアレルギー特定原材料 7品目「えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生」と「はちみつ」のご案内を別紙にてご用意しております。食物アレルギーをお持ちのお客様は事故防止のため、スタッフまでお声がけにご協力をお願い致します。

APPETIZER ぜんさい 前菜



フライドポテトブラザーズ

Potato & Sweet Potato Fries

¥620 (税抜価格 ¥564)

じゃがいもとさつまいもをカリッと揚げました。ケチャップとアイオリソースでお楽しみいただけます。



ほうれん草のソテーと

厚切り燻製ベーコン

Sauteed Spinach with Smoked Bacon

¥780 (税抜価格 ¥709)

ほうれん草はしっかりソテーしてしっとりとした食感に。燻製ベーコンは厚切りにして食べ応えのある一皿に。



魚介のフリットと

食べるタルタルソース

Seafood Frit with Original Tartar Sauce

¥1,520 (税抜価格 ¥1,382)

ディナー (16:00) からの提供となります

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。

SOUP スープ



とうもろこしとさつまいものスープ

Sweet Potato & Corn Potage

¥580 (税抜価格 ¥527) / 〈ハーフ〉 ¥420 (税抜価格 ¥382)

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、十二分に発揮させました。素材だけの、優しい甘さが自慢です。



オマール海老のビスク

Atlantic Lobster, Tomato & Potherb Bisque

¥580 (税抜価格 ¥527) / 〈ハーフ〉 ¥420 (税抜価格 ¥382)

オマール海老の濃厚なだしの旨味と、トマト、香味野菜が溶け合った、贅沢な味わいのスープです。ミルクでまろやかに仕上げました。



淡路島産オニオングラタンのスープ

Baked French Onion Soup

¥680 (税抜価格 ¥618)

淡路島産のサラダでも食べられる甘味が強くみずみずしい玉ねぎに、じっくり低温で火を入れることで素材の旨みを引き出したスープです。たっぷりのチーズと一緒に。

SALAD サラダ



農園野菜と

穀物のサラダボウル

Salad Bowl with Fresh Vegetables

¥1,180 (税抜価格 ¥1,073)

〈ハーフ〉 ¥880 (税抜価格 ¥800)

旬の野菜を集めたサラダです。オリジナルのドレッシングと一緒に召し上がってください。



スパイスチキンと

柑橘のサラダ

Salad Bowl with Spicy Chicken & Citrus

¥1,380 (税抜価格 ¥1,255)

〈ハーフ〉 ¥1,080 (税抜価格 ¥982)

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たサラダです。



野菜チップスと

温泉卵のシーザーサラダ

Caesar Salad with Soft-boiled Egg

¥1,580 (税抜価格 ¥1,436)

野菜のチップスのサクサクした食感をお愉しください。レモンを効かせた、ホームメイドのシーザードレッシングと一緒に。



シェフのよくばり

シーフードサラダ

Classic Seafood Salad

¥1,680 (税抜価格 ¥1,527)

〈ハーフ〉 ¥1,380 (税抜価格 1,255)

ソフトシェルシュリンプ、ホタテ、サーモン、イカなどのシーフードを注文が入ってから調理し、たっぷりと加えた贅沢なサラダです。

MAIN DISH

メインディッシュ



TOPPING トッピング



目玉焼き



とろけるチーズ



季節のグリル野菜2種

ハンバーグステーキ特製デミグラスソース Hamburg Steak with Demi-glaze Sauce

¥1,780 (税抜価格 ¥1,618)

牛肉の旨味はそのままに豚肉の甘みと柔らかさを加えたハンバーグを、マデラ酒と香味野菜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。

{ + TOPPING トッピング }

めだまや
目玉焼き
Sunny-side Up + ¥220 (税抜価格 ¥200)

とろけるチーズ
Seared Cheese + ¥220 (税抜価格 ¥200)

きせつ やまい しゅるい
季節のグリル野菜2種類
Additional Vegetables + ¥220 (税抜価格 ¥200)



牛ほほ肉のビーフシチュー Stewed Beef Cheek

¥2,180 (税抜価格 ¥1,982)

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。



肉厚リブステーキとたっぷりのポテトフライ Rib Steak & Potato Fries with Gravy Sauce

¥2,480 (税抜価格 ¥2,255)

肉の旨味をしっかりと感じられるUS産の肩ロース 230gを分厚くカットして噛むごとに肉の旨味を味わえるようにしました。カリッと揚げたポテトと一緒に召し上がっていただき、お好みでグレイビーソースもお使いください。



<食物アレルギーをお持ちのお客様へ>

メニューの使用原材料に含まれているアレルギー特定原材料 7品目「えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生」と「はちみつ」のご案内を別紙にてご用意しております。食物アレルギーをお持ちのお客様は事故防止のため、スタッフまでお声がけにご協力をお願い致します。



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

¥1,680 (税抜価格 ¥1,527)

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ミックスビーンズも一緒に。



国産豚のウィーン風カツレツ

Delicate Pork Cutlet, Vienna Style

¥1,980 (税抜価格 ¥1,800)

お皿いっぱい大きなカツレツ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お好みで。

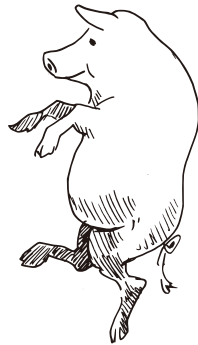


オマール海老のテルミドール風ロースト

Lobster Roast, Thermidor Style

¥2,980 (税抜価格 ¥2,709)

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尾使ったオマール海老はプリプリの食感。追加でバゲットの注文も承ります。



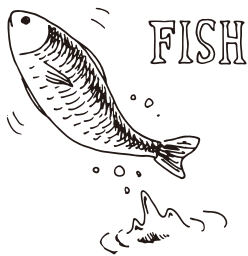
TODAY'S DISH 本日のひと皿

本日のお魚料理(数量限定)

Fish of The Day (Limited)

¥1,880 (税抜価格 ¥1,709)

本日の鮮魚を使った一皿。詳細はスタッフまでお尋ねください。



FISH

SIDE MENU サイドメニュー	ライス Rice ¥220 (税抜価格 ¥200)	バゲット Baguette ¥220 (税抜価格 ¥200)	ライ麦パン Rye Bread ¥220 (税抜価格 ¥200)	こどもパン (にんじん・さつまいも) Kids Bread ¥330 (税抜価格 ¥300)	ガーリックトースト Garlic Bread ¥330 (税抜価格 ¥300)
----------------------	---------------------------------	--------------------------------------	--	---	---

PASTA

パスタ

「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。



ゴロゴロ牛肉のスパゲッティ 全卵の濃厚なクリームソース

Spaghetti with Meat Sauce

¥1,480 (税抜価格 ¥1,345)

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。卵と生クリームのソースをパスタに絡めることで、コクのある味わいに。



ミートソースとベシャメルのラザニア (数量限定)

Homemade Meat Lasagna (Limited)

¥1,480 (税抜価格 ¥1,345)

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プンであつあつに焼き上げます。レンコンとごぼうを使って旨味と食感のアクセントを加えました。



燻製ベーコンのナポリタン

Spaghetti with Tomato Sauce, Classic Japanese Style

¥1,580 (税抜価格 ¥1,436)

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。



殻付きオマール海老のクリームパスタ

Spaghetti with Lobster Cream Sauce

¥2,180 (税抜価格 ¥1,982)

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、さっと茹でたオマール海老の半身を合わせて。途中でレモンを絞っていただくと、香りが引き立ちます。追加でバゲットもおすすめです。

季節食材を使ったパスタ

Seasonal Pasta

¥1,580 (税抜価格 ¥1,436) ～

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。

SIDE MENU

サイドメニュー

ライス

Rice

¥220 (税抜価格 ¥200)

バゲット

Baguette

¥220 (税抜価格 ¥200)

ライ麦パン

Rye Bread

¥220 (税抜価格 ¥200)

こどもパン (にんじん・さつまいも)

Kids Bread

¥330 (税抜価格 ¥300)

ガーリックトースト

Garlic Bread

¥330 (税抜価格 ¥300)

<食物アレルギーをお持ちのお客様へ>

メニューの使用原材料に含まれているアレルギー特定原材料 7品目「えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生」と「はちみつ」のご案内を別紙にてご用意しております。食物アレルギーをお持ちのお客様は事故防止のため、スタッフまでお声がけにご協力をお願い致します。



RICE ライス



オマール海老^{えび}のクリームドリア

Rice Gratin with Lobster Cream Sauce

¥1,480 (税抜価格 ¥1,345)

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。



バターチキンカレーと季節野菜^{きせつやさい}のグリル

Butter Chicken Curry with Grilled Chicken & Vegetables

¥1,580 (税抜価格 ¥1,436)

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。



ふわふわオムライス 特製ハッシュドビーフ^{とくせい}

Omelet Rice with Hashed Beef

¥1,680 (税抜価格 ¥1,527)

半熟に仕上げたふわふわな卵で自家製のチキンライスを包み込みました。濃厚なデミグラスソースで仕込んだハッシュドビーフと一緒に召し上がりがいただけます。



海の幸^{うみ}のブイヤベース風パエリア^{ふう}

Seafood & Tomato Paella

¥2,080 (税抜価格 ¥1,891)

たっぷりのシーフードと魚介の出汁でお米を炊き上げ、パエリア風に仕上げました。※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。

DESSERT デザート



自家製のプディング

Homemade Pudding

¥580 (税抜価格 ¥527)

ほろ苦いカラメルがたっぷりとかかった
ちょっぴり固めのプリンです。



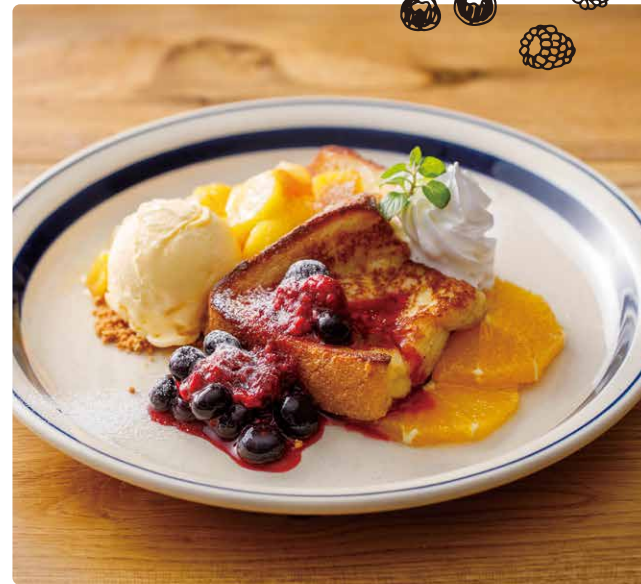
ラムをかける大人のティラミス

Rum & Espresso Tiramisu

¥780 (税抜価格 ¥709)

柔らかい食感のマスカルポーネチーズムースとエスプレッソの
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。

※ラムにはアルコールが入っています。



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 & Coconut Milk

¥980 (税抜価格 ¥891)

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
2種類のフルーツソースを添えて。※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。



季節のパフェ

Seasonal Parfait

¥1,080 (税抜価格 ¥982)

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。



濃厚カカオのフォンダンショコラ (数量限定)

Fondant au Chocolat (Limited)

¥1,080 (税抜価格 ¥982)

とろけだす濃厚なガナッシュと、香ばしくキャラメリゼされたマシュマロをお楽しみくだ
さい。さっぱりお口直しのソルベを添えて提供いたします。

※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。



＜食物アレルギーをお持ちのお客様へ＞

メニューの使用原材料に含まれているアレルギー特定原材料 7品目「えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生」と「はちみつ」のご案内を
別紙にてご用意しております。食物アレルギーをお持ちのお客様は事故防止のため、スタッフまでお声がけにご協力をお願い致します。

＜当店のお米は全て国産米です。＞



Family Restaurant

FUTAKOTAMAGAWA TEL : 050-3066-9374
〒135-0061 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

AZAMINO TEL : 045-904-1007
〒135-0061 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

東京都現代美術館内 TEL : 03-6458-5718
〒135-0061 東京都江東区三好4-1-1 東京都現代美術館内 B1F

TACHIKAWA TEL : 042-595-9680
〒135-0061 東京都立川市緑町3-1 GREEN SPRINGS 2F

TOYOSU TEL : 03-5859-0231
〒135-0061 東京都江東区豊洲2-2-1 アーバンドックららばーと豊洲3 1F

\\ website /



Instagram Facebook Q 100本のスプーン

www.100spoons.com