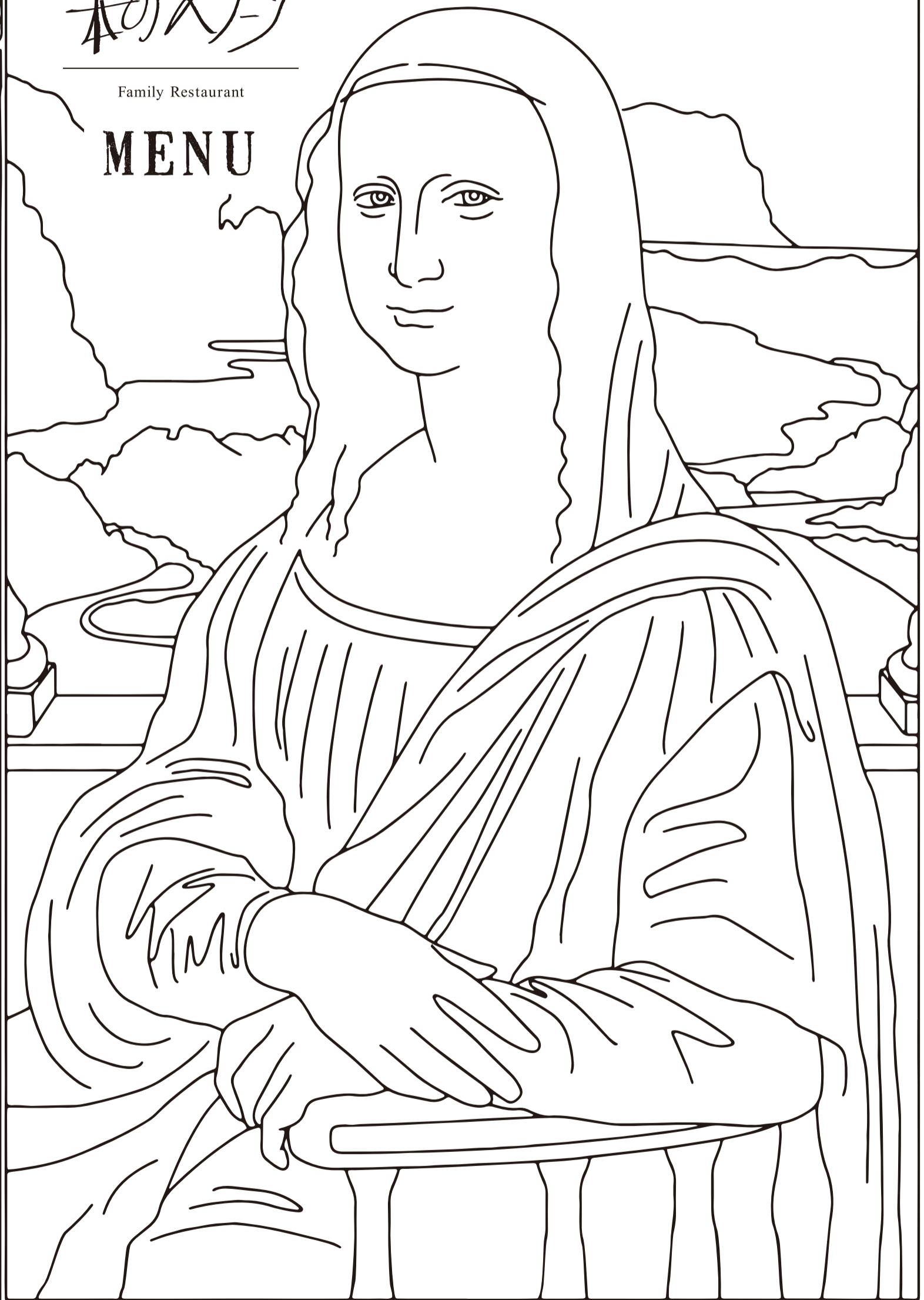


100
本のメニュー

Family Restaurant

MENU



LUNCH COURSE ランチコース (11:00 ~ 15:00)

シェフおすすめの3種類の前菜盛り合わせや、お肉やお魚からメインが選べるランチコースです。予約なしでご利用いただけます。



本日のランチコース ほんじつ Lunch Course

季節の前菜 / メインディッシュ / パン / 本日のデザート / ドリンク
Appetizer / Main Dish / Bread / Dessert / Drink

¥2,500 (税抜価格 ¥2,273)

土・日・祝日は ¥2,800 (税抜価格 ¥2,546) となります。

APPETIZER ぜんさい 前菜



本日のデリカテッセン ほんじつ Today's Deli

1皿 ¥500~ (税抜価格 ¥455)

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。



ほうれん草そうのソテーと 燻製ベーコンくんせいのグリル

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。燻製ベーコンはグリルして香ばしく仕上げました。



SOUP スープ 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。



オマール海老えびのビスク

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。



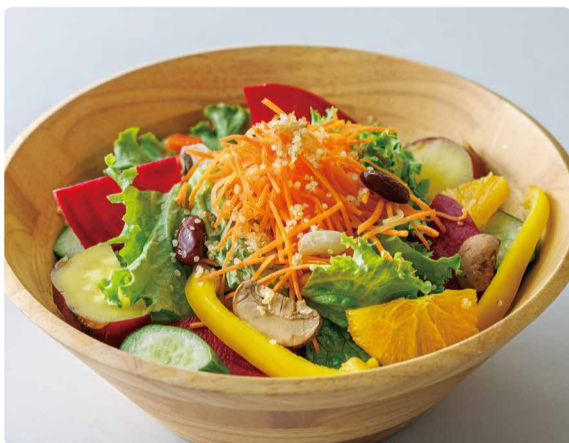
淡路島産玉ねぎあわじしまん たまの オニオングラタンスープ

Baked French Onion Soup

¥680 (税抜価格 ¥618)

淡路島産の甘味が強い玉ねぎに、じっくり火を入れることで素材の旨みとコクを存分に引き出して仕上げたスープです。たっぷりのチーズと一緒に。

SALAD サラダ サラダ



農園野菜のうえん やさいと 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。



熟成チーズじゅくせいと温度卵おんどたまごの シーザーサラダ

Caesar Salad with Soft-boiled Egg

¥1,580 (税抜価格 ¥1,436)

たっぷりの熟成チーズと温度卵を絡めて。ホームメイドのシーザードレッシングでお召し上がりください。

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 とくせい

Hamburg Steak with Demi-glace 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

目玉焼き めだまや

Sunny-side Up + ¥220 (税抜価格 ¥200)

とろけるチーズ

Seared Cheese + ¥220 (税抜価格 ¥200)

季節のグリル野菜2種類 やさい しゅるい

Additional Vegetables + ¥220 (税抜価格 ¥200)



牛ほほ肉のビーフシチュー ぎゅうにく

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、赤ワインで酸味をかき立て、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 にくあつ

Rib Steak & Potato Fries with Gravy Sauce

¥2,780 (税抜価格 ¥2,527)

肉の旨味をしっかりと感じられるように分厚くカットした赤身肉のステーキです。付け合わせはたっぷりのフレンチフライ。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。



とりにく 鶏もも肉のコンフィと燻製ベーコンのグリル

Chicken Thigh Confit & Smoked Bacon

¥1,680 (税抜価格 ¥1,527)

フランスの郷土料理である「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。燻製ベーコンのグリルと一緒に。



こくさんぶた 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楽しみいただけます。デミグラスソースでお召し上がり頂き、レモン、トマトマリネはお好みでご利用ください。

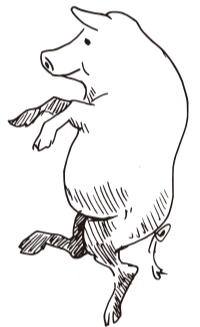


えび オマール海老のテルミドール風ロースト (数量限定)

Lobster Roast, Thermidor Style (Limited)

¥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一体となって愉しめるグラタン料理。添えてあるバゲットにオマールエビの旨味が溶け出した濃厚なソースをたっぷりつけてお召し上がりください。追加でバゲットの注文も承ります。



TODAY'S DISH ほんじつ 本日のひと皿

ほんじつ 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。



SIDE MENU サイドメニュー	ライス Rice ¥220 (税抜価格 ¥200)	ライ麦パン Rye Bread ¥220 (税抜価格 ¥200)	バケット Baguette ¥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。



レンコンとごぼうのラザニア (数量限定)

Lotus root and burdock 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。



特製ボロネーゼとクリームソースのパスタ

Spaghetti with Meat Sauce

¥1,480 (税抜価格 ¥1,345)

粗挽き肉と香味野菜を赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼ。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。



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、燻製ベーコンの香りを愉しめる一皿。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 (数量限定)

Spaghetti with Lobster Cream Sauce (Limited)

¥2,180 (税抜価格 ¥1,982)

オマール海老を使った濃厚なソースをたっぷり絡めたパスタです。レモンを絞っていただくにより爽やかな印象に。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

¥1,680 (税抜価格 ¥1,527) ~

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)

バケット

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。



ウクライナ風の白いビーフストロガノフ

White Beef Stroganoff, Ukrainian Style

¥2,080 (税抜価格 ¥1,891)

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、生クリームで一体感をつくりました。ウクライナ地方ではデミグラスソースの代わりにサワークリームでさっぱりした味付けにすることが多く、そこからアレンジをしました。



ふわふわオムライス 特製ハッシュドビーフ

Omelet Rice with Hashed Beef

¥1,680 (税抜価格 ¥1,527)

ふわふわに仕上げた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下さい。



バターチキンカレーと季節野菜のグリル

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。季節野菜のグリルとチキンを添えて食べ応えのある一皿に。



オマール海老のブイヤベース風おじや (数量限定)

Lobster Bouillabaisse Risotto (Limited)

¥1,880 (税抜価格 ¥1,709)

海老の出汁をじっくりと煮出した濃厚なスープに、トマトの酸味を加え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。

DESSERT デザート

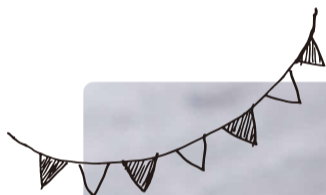


キャラメルチョコバナナパフェ

Caramel Chocolate Banana Parfait

¥1,080 (税抜価格 ¥982)

ブラウニー、チョコアイスなどのチョコスイーツとキャラメルバナナのハーモニー。パチパチ飴の食感で、オトナも子どもも楽しめます。

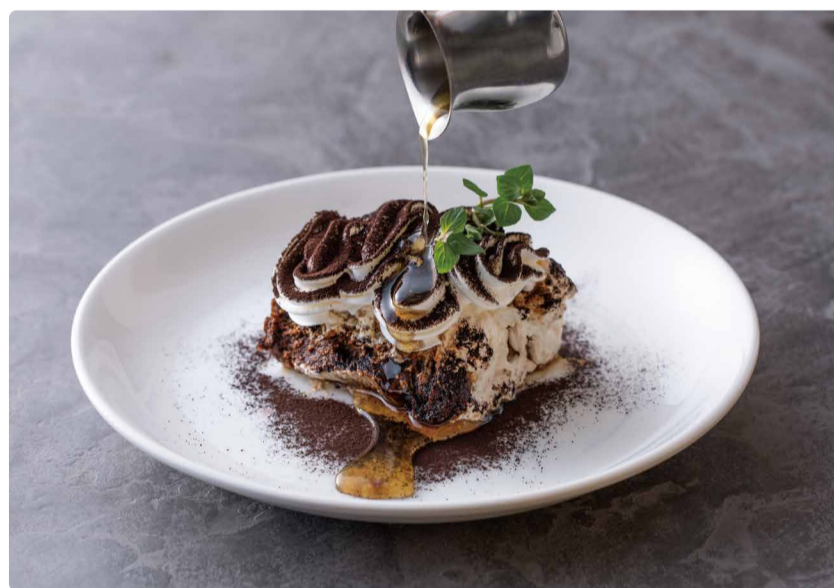


自家製のプディング

Homemade Pudding

¥580 (税抜価格 ¥527)

ほろ苦いキャラメルがたっぷりとかかったちよ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。※ラムにはアルコールが入っています。



<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。>

100
本のスプーン

Family Restaurant

100本のスプーン 東京都現代美術館内

TEL : 03-6458-5718 / 平日のみ予約可

11:00~18:00 (L.O.17:00)

〒135-0022 東京都江東区三好 4-1-1

東京都現代美術館内 B1F



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/100mot/#>

