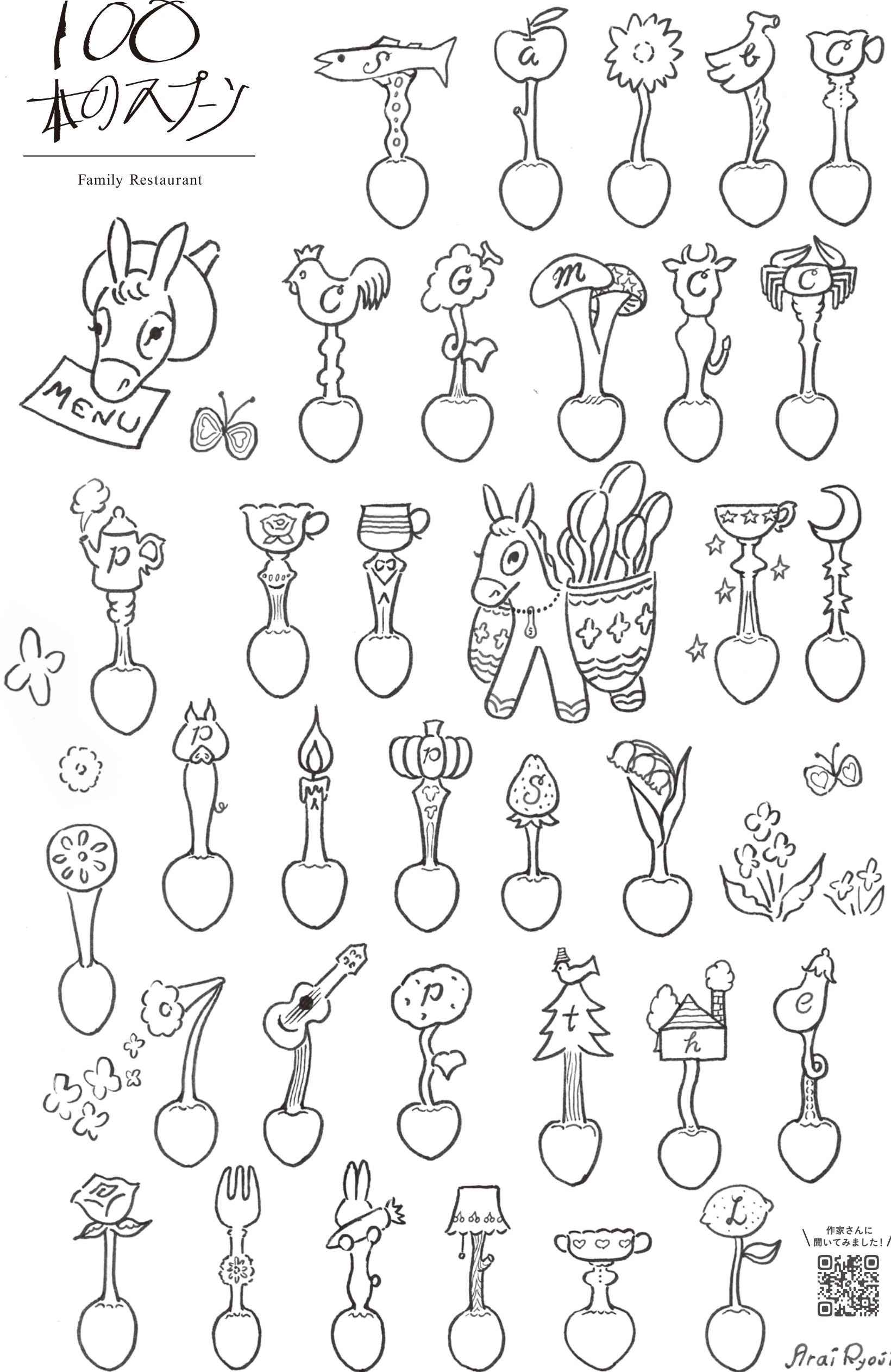


100 本のスプーン

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。



魚介ぎょかいのフリットと

食べるタルタルソースた

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きん 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



農園野菜のうえん やさいと穀物こくもつのサラダボウル

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かんきつのサラダ

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。



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)

香ばしく火入れをし、特製のオリジナルドレッシングでマリネしたシーフードをたっぷり加えた贅沢なサラダです。シーフードは注文が入ってから調理するので温かい状態で提供いたします。



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

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

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

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。



ビーフステーキとたっぷりのポテトフライ

Beef 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 그레이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のグリル

Chicken Thigh Confit & Smoked Bacon

¥1,680 (税抜価格 ¥1,527)

低温の油でホロホロに煮込んだ骨付きの鶏もも肉と、厚切りにした燻製ベーコンのグリルがのった一皿。



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あがり頂き、レモン、トマトマリネはお好みでご利用ください。



ザクザク海老フライ 2種の特製ソース添え

Fried Shrimp with 2 Special Sauces

¥2,480 (税抜価格 ¥2,255)

おおきな有頭海老にカダイフ（小麦粉で作った麺状の生地）を纏わせて海老フライに仕立てました。隠し味に海老に巻いた生ハムが旨味をプラス。ザクザクとプリプリの楽しい食感をお楽しみください。自慢のオマール海老のアメリカヌソースと自家製タルタルソースを添えて。

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。



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

¥330 (税抜価格 ¥300)

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

¥350 (税抜価格 ¥319)

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。



レンコンとごぼうのラザニア

Lotus root and burdock Lasagna

¥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。



とくせい 特製ボロネーゼとクリームソースのパスタ

Spaghetti with Meat Sauce

¥1,580 (税抜価格 ¥1,437)

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。



くんせい 燻製ベーコンのナポリタン

Spaghetti with Tomato Sauce, Classic Japanese Style

¥1,480 (税抜価格 ¥1,346)

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。



えび えび 海老×海老のクリームパスタ

Shrimp Cream Pasta

¥1,980 (税抜価格 ¥1,800)

おおきなブラックタイガーを豪快に半分に割ってソテーし、濃厚なオマール海老のソースを絡めたまさに「海老いっぱい」な贅沢な味わいのパスタ。途中でレモンを絞ると爽やかな味わいに。

きせつしょくざい 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)

バゲット

Baguette

¥220 (税抜価格 ¥200)

ライ麦パン

Rye Bread

¥330 (税抜価格 ¥300)

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

¥350 (税抜価格 ¥319)

<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。



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)

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^{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。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。



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



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、オトナもコドモも楽しめます。



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。



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 : 03-6432-7033

〒158-0094 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

〒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

東京都現代美術館内 TEL : 03-6458-5718

〒135-0022 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

〒190-0014 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ぽーと豊洲 3 1F

\\website /



Q 100本のスプーン

www.100spoons.com