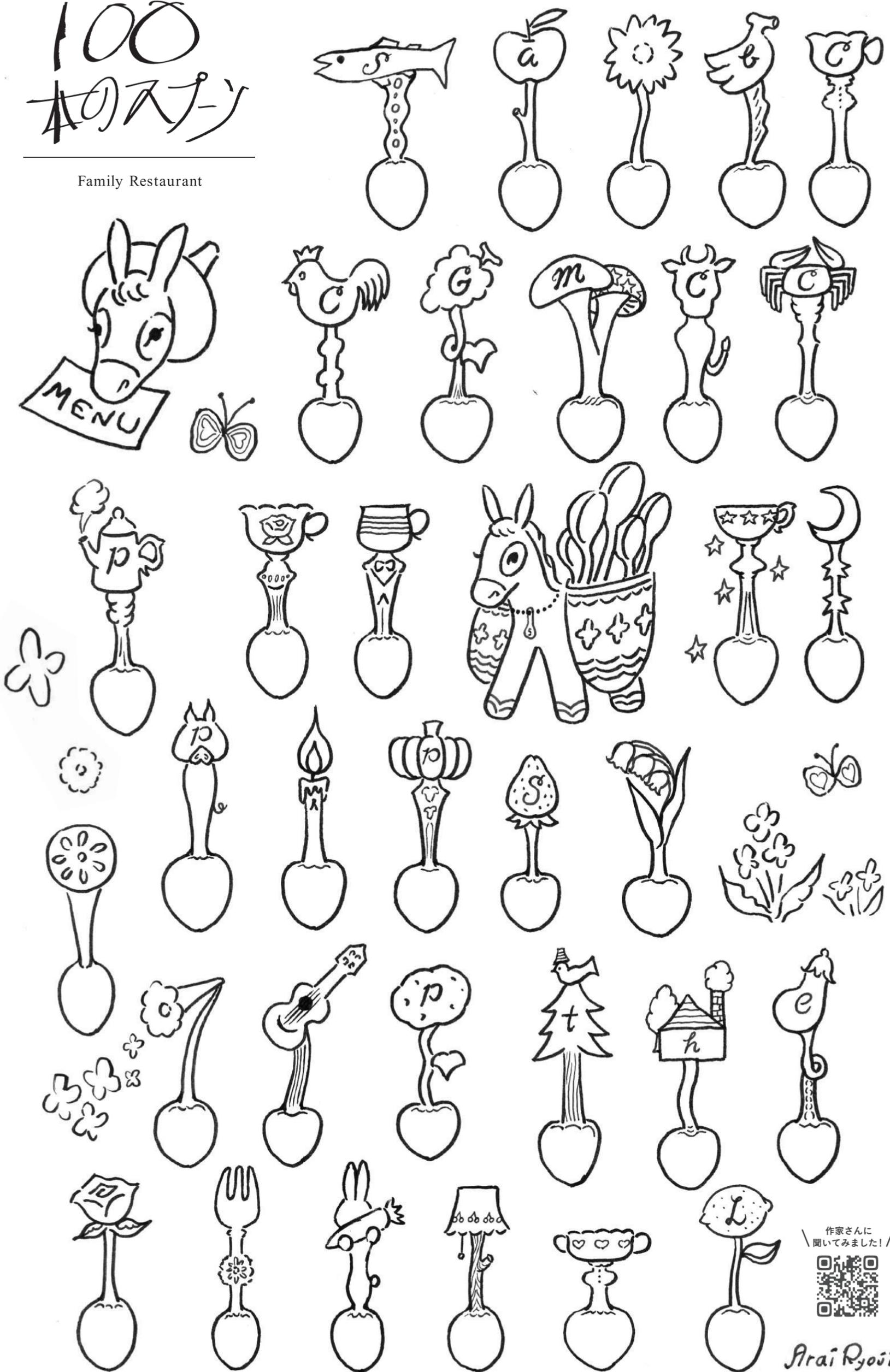


100 本のスプーン

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)

¥2,150 (税込 ¥2,365)

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

SALAD サラダ (フル 3~4人前 / ハーフ 1~2人前)



農園野菜と穀物のサラダボウル

Salad Bowl with Fresh Vegetables

¥1,110 (税込 ¥1,221)

〈ハーフ〉 ¥840 (税込 ¥924)

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りがください。



スパイスチキンと柑橘のサラダ

Salad Bowl with Spicy Chicken & Citrus

¥1,320 (税込 ¥1,452)

〈ハーフ〉 ¥1,040 (税込 ¥1,144)

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良いオレンジを合わせたサラダです。



チーズとトマトのかくれんぼサラダ

Salad with Mozzarella and Tomatoes

¥1,530 (税込 ¥1,683)

〈ハーフ〉 ¥1,260 (税込 ¥1,386)

トマトの下にはたくさんのモzzarellaチーズがかくれんぼ。チーズ好きにはたまらないサラダです。



温泉卵とフライドキャロットのシーザーサラダ

Caesar Salad with Hot Spring Eggs and Fried Carrot

¥1,480 (税込 ¥1,628)

〈ハーフ〉 ¥1,200 (税込 ¥1,320)

サクサクとした食感が楽しいシーザーサラダです。たっぷりの熟成チーズと温泉卵を絡めて召し上がりがください。



〈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等28品目」と「はちみつ」のご案内をしています。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



きせつやさい
季節野菜の
じかせい
自家製ピクルス
Homemade Pickles with Seasonal Vegetables

¥360 (税込¥396)

お酢にもこだわった、季節の野菜の自家製ピクルスです。

くろげわぎゅう
黒毛和牛の
レアジャーキー
Japanese Black Beef Rare Jerky

¥540 (税込¥594)

贅沢な黒毛和牛のビーフジャーキーです。赤身と霜降りの表情の違いをお楽しみください。



ぎょかい
魚介のフリットと
食べるタルタルソース
Seafood Frit with Original Tartar Sauce

¥1,440 (税込¥1,584)

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。



フライドポテトブラザーズ
Potato & Sweet Potato Fries

¥600 (税込¥660)

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アイオリソースと。



ポットするローストポーク
Roast Pork of Kagoshima White Pork

¥980 (税込¥1,078)

鹿児島県産の白豚をローストポークに。甘みと旨味に思わずポットします。



さんりくさん さかな きせつやさい
三陸産の魚と季節野菜の
アヒージョ
Ajillo with Sardines and Seasonal Vegetables

¥820 (税込¥902)

新鮮で脂乗りのよい三陸産のいわしやサバのアヒージョです。臭みがなく、旨味、食感がしっかりしています。(魚種はスタッフにご確認ください)



とりにく
鶏肉とポテトはともだち
Baked Chicken and Mashed Potatoes with Herb Breadcrumbs

¥720 (税込¥792)

相性が抜群の鶏肉とマッシュポテトを使った香草パン粉焼きです。隠し味の粒マスタードがアクセント。



ぜんさい も あ
前菜盛り合わせ
Appetizer Platter

¥1,350 (税込¥1,485)

100本のスプーンの自慢の前菜を盛り合わせました。

SOUP スープ



とうもろこしとさつま芋のスープ
Sweet Potato & Corn Potage

¥540 (税込¥594) / 〈ハーフ〉 ¥400 (税込¥440)

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。



えび
オマール海老のビスク
Atlantic Lobster, Tomato & Potherb Bisque

¥580 (税込¥638) / 〈ハーフ〉 ¥450 (税込¥495)

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。



あわじまさん たま
淡路島産玉ねぎの
オニオングラタンスープ
Baked French Onion Soup

¥640 (税込¥704)

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。

MAIN DISH メインディッシュ



TOPPING トッピング



※写真は何もトッピングしない通常の一皿です。



目玉焼き



とろけるチーズ



海老フライ2本



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

¥1,620 (税込¥1,782)

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

+ ¥210 (税込¥231)

とろけるチーズ

Seared Cheese

+ ¥210 (税込¥231)

えび
海老フライ 2本

Fried Shrimp

+ ¥210 (税込¥231)

きせつ やさい しゅるい
季節のグリル野菜2種類

Additional Vegetables

+ ¥210 (税込¥231)



特製ビーフシチュー

Stewed Beef Cheek

¥2,020 (税込¥2,222)

うで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。



黒毛和牛のローストビーフステーキ

Japanese Black Beef Steak

¥3,780 (税込¥4,158)

たっぷりの肉汁を閉じ込めるため、あえて一度低温で調理をしたローストビーフをステーキに。黒毛和牛ロースの上質な肉質と脂の甘みをご堪能ください。



<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等28品目」と「はちみつ」のご案内をしております。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 くんせい
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

¥1,600 (税込 ¥1,760)

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。



こくさんぶた ふう
国産豚のウィーン風カツレツ

Delicate Pork Cutlet, Vienna Style

¥1,820 (税込 ¥2,002)

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。



かごしまけんさん しろうた きせつやさい
鹿児島県産白豚のポークソテーと季節野菜のグリル

Pork Sauteed with Kagoshima White Pork

¥2,140 (税込 ¥2,354)

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、特製のグレイビーソースを絡めてソテーにしました。ゴロゴロたっぷりの季節野菜のグリルと一緒に。



わかやまけん ちょうさん しろうみざかな
和歌山県すさみ町産白身魚のフライ

Fried White Fish from Susami Town, Wakayama Prefecture

¥1,480 (税込 ¥1,628)

和歌山県すさみ町産の白身魚を厚切りにカット。外はサクサク、中はふっくらジューシーに仕上げました。自家製のタルタルソースをつけてお召し上がりください

TODAY'S DISH

ほんじつ ほんじつ さら
本日のひと皿

ほんじつ さかな りょうり すりょうげんてい
本日のお魚料理(数量限定)

Fish of The Day (Limited)

¥1,720 (税込 ¥1,892)

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
¥210 (税込 ¥231)

バゲット
Baguette
¥210 (税込 ¥231)

ライ麦パン
Rye Bread
¥310 (税込 ¥341)

ガーリックトースト
Garlic Bread
¥330 (税込 ¥363)

こどもパン
(にんじん・さつまいも)
Kids Bread
¥310 (税込 ¥341)

PASTA パスタ



レンコン・人参・ごぼうのラザニア

Lotus Root and Burdock Lasagna

¥1,400 (税込¥1,540)

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。



特製ボロネーゼとクリームソースのパスタ

Spaghetti with Meat Sauce

¥1,540 (税込¥1,694)

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

¥1,440 (税込¥1,584)

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。



海老×海老のクリームパスタ

Shrimp Cream Pasta

¥1,810 (税込¥1,991)

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。

季節食材を使ったパスタ

Seasonal Pasta

¥1,620 (税込¥1,782) ~

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

¥210 (税込¥231)

ガーリックトースト

Garlic Bread

¥330 (税込¥361)

バゲット

Baguette

¥210 (税込¥231)

こどもパン (にんじん・さつまいも)

Kids Bread

¥310 (税込¥341)

ライ麦パン

Rye Bread

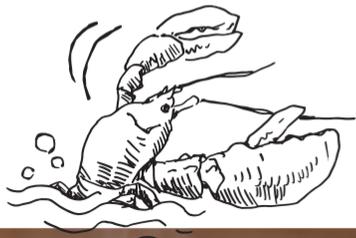
¥310 (税込¥341)



<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等28品目」と「はちみつ」のご案内をしております。食物アレルギーをお持ちのお客様は事故防止のため、スタッフまでお声かけにご協力をお願い致します。

RICE ライス

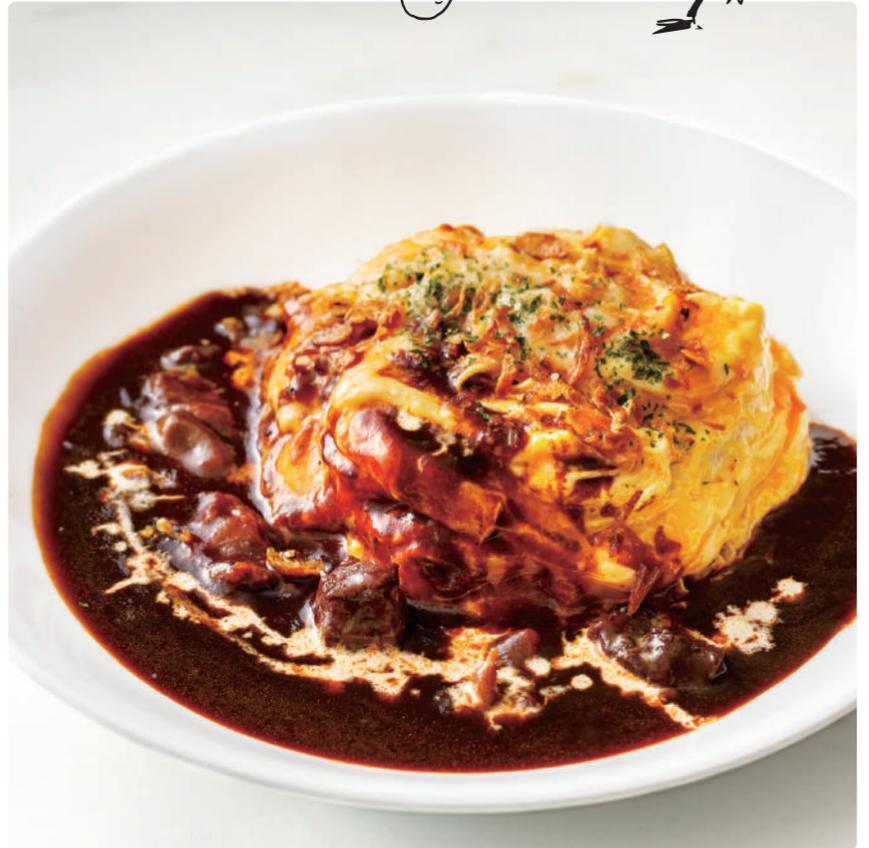


オマール^{えび}海老のビスクのクリームドリア

Rice Gratin with Lobster Cream Sauce

¥1,400 (税込¥1,540)

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楽しみいただけます。



ふわふわオムライス 特製^{とくせい}ハッシュドビーフ

Omelet Rice with Hashed Beef

¥1,540 (税込¥1,694)

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。



まるごとバターチキンカレー

Butter Chicken Curry with Grilled Chicken & Homemade Pickles

¥1,580 (税込¥1,738)

じっくりと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。まるごと1本入ったグリルチキンと季節のピクルスを添えて、食べ応えのある一皿に。

{ **+ TOPPING** トッピング } ^{ませつ} ^{やさい} ^{しゅるい} 季節の Grill 野菜 2 種類
Additional Vegetables + ¥210 (税込 ¥231)



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 (税込¥1,188)

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

¥540 (税込¥594)

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。



季節の自家製ミルフィーユ

Seasonal Homemade Mille-feuille

¥720 (税込¥792)

季節のフルーツを使った自家製のミルフィーユ。こちらも自家製のフルーツソースをたっぷりかけて、お召し上がりください。



マスカルポーネと蜂蜜の自家製パンペルデュ

Homemade Pampeldu with Mascarpone and Honey

¥800 (税込¥880)

バゲットを自家製アパレイユに一晚じっくり漬け込むことで生まれる柔らかな食感をたのしむパンペルデュに、相性の良いマスカルポーネと蜂蜜を添えて。

※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)

¥1,000 (税込¥1,100)

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。



<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等28品目」と「はちみつ」のご案内をしております。食物アレルギーをお持ちのお客様は事故防止のため、スタッフまでお声か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
〒225-0022 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 /



Instagram Facebook Q 100本のスプーン

www.100spoons.com