

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。



※写真はランチコースのイメージです



## ほんじつ 本日のランチコース Lunch Course

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

¥2,700 (税込¥2,970) ~

# APPETIZER 前菜



## ほんじつ 本日のデリカテッセン

Today's Deli

1皿 ¥460~ (税込¥506)

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。

# APPETIZER ぜんさい 前菜



## 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。ケチャップとアイオリソースでお楽しみいただけます。



## 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。



## たけのこ 筍と鶏肉のリエット

Bamboo Shoots and Chicken Rillette

¥450 (税込¥495)

鶏肉を使ってさっぱりと仕上げました。筍の食感と山椒の香りをお楽しみください。

# 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

¥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。



## あわじしまさん 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。

# SALAD サラダ サラダ



## のうえん やさい 農園野菜と こくもつ 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ってください。



## スパイスチキンと かんきつ 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ッツアレラ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。



## おんせんたまご 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ってください。

# 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品です。



目玉焼き



とろけるチーズ



季節の野菜2種



海老フライ2本

### ハンバーグステーキ とくせい 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)

きせつ やさい しゅ  
季節の野菜 2種

Additional Vegetables

+ ¥210 (税込¥231)

えび ほん  
海老フライ 2本

Fried Shrimp

+ ¥330 (税込¥363)



### 特製ビーフシチュー とくせい

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 くろげわぎゅう

Japanese Black Beef Steak

¥3,880 (税込¥4,268)

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。



おおむぎしあさんげんとんふう小麦仕上げ三元豚のウィーン風カツレット

Delicate Pork Cutlet, Vienna Style

¥1,820 (税込¥2,002)

お皿いっぱい大きなカツレットはウィーンの食堂で見かけた一皿から着想。大麦で育った瑞々しくジューシーな三元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ぶ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 Sautéed 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みざかな和歌山県すさみ町産白身魚のムニエル

Meuniere of White Fish from Susami Town, Wakayama

¥1,720 (税込¥1,892)

和歌山県すさみ町産のクセのないシイラやオキザワラをしっとり焼き上げました。バターと生クリームで作ったブルブランソースをたっぷりつけてお召し上がりください。

# SEASONAL DISH 季節のひと皿

きせつさかなりょうりすうりょうげんてい 季節のお魚料理 (数量限定)

Fish of The Day (Limited)

ask

そのときどきに手に入る魚を使った一皿。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	バゲット Baguette	むぎライ麦パン Rye Bread	ガーリックトースト Garlic Bread	こどもパン (にんじん・さつまいも) Kids Bread
	¥210 (税込¥231)	¥210 (税込¥231)	¥310 (税込¥341)	¥330 (税込¥363)	¥310 (税込¥341)

# PASTA パスタ



<sup>にんじん</sup>  
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ブ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。



<sup>とくせい</sup>  
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。



<sup>くんせい</sup>  
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。



<sup>えび</sup> × <sup>えび</sup>  
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。

## SEASONAL DISH 季節のひと皿



<sup>きせつしょくざい</sup> <sup>つか</sup>  
季節食材を使ったパスタ

Seasonal Pasta

ask

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¥363)

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

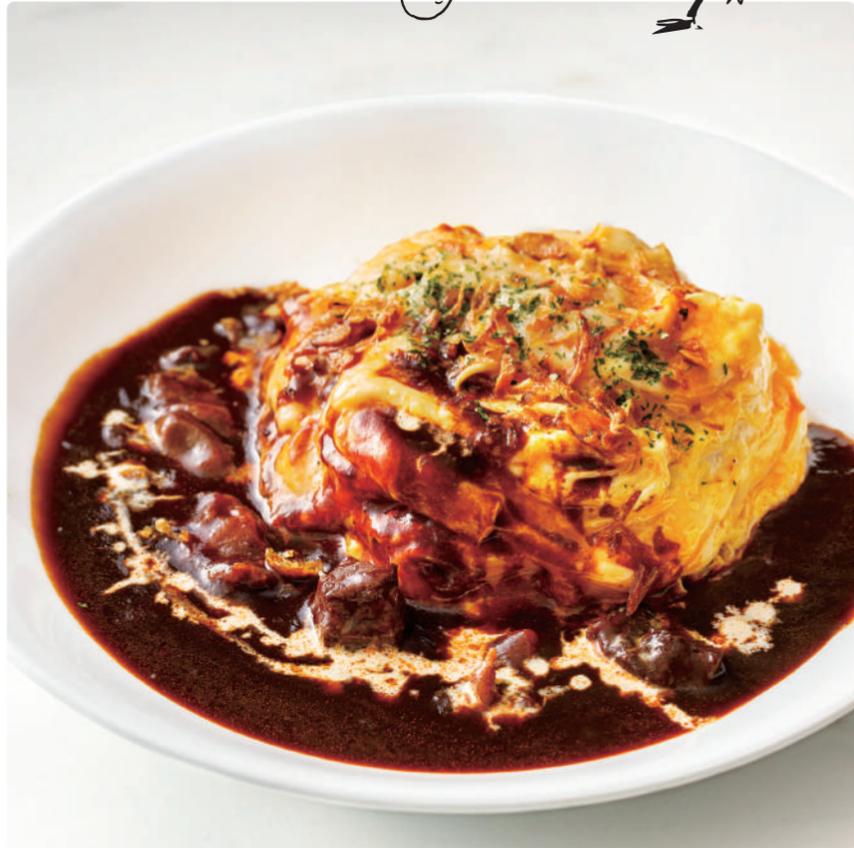


## オマール海老のビスクのクリームドリア

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 } 季節の野菜 2種 Additional Vegetables + ¥210 (税込¥231)



# DESSERT デザート



## 君だけのプリンアラモード

Your Pudding a la mode

¥850 (税込 ¥935)

季節の果物を飾り付けて、自分だけのプリンアラモードをお楽しみください。



## 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。



Fresh!



## 自家製のプディング

Homemade Pudding

¥540 (税込 ¥594)

ほろ苦いキャ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。



<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。アレルギー情報は、ウェブサイトでご確認いただけます。

<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

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/#>

