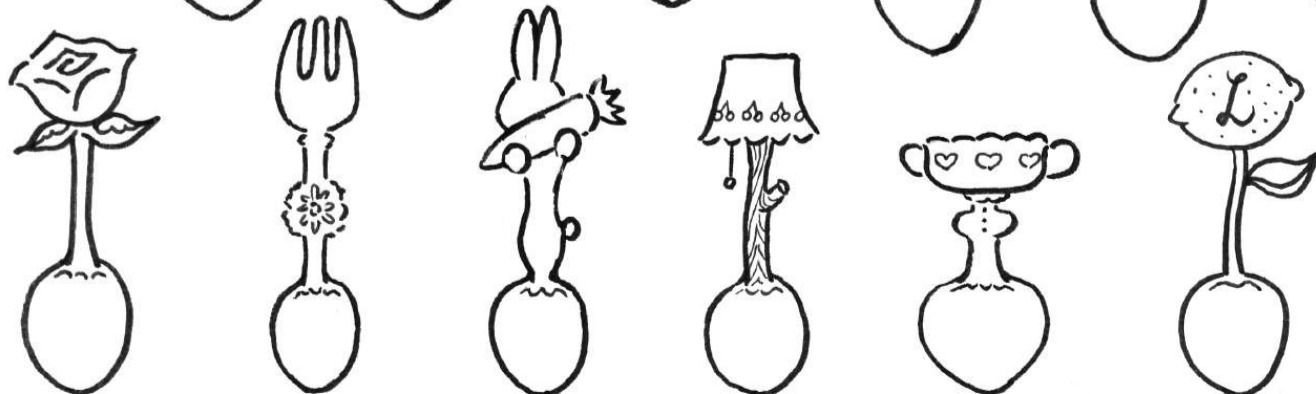
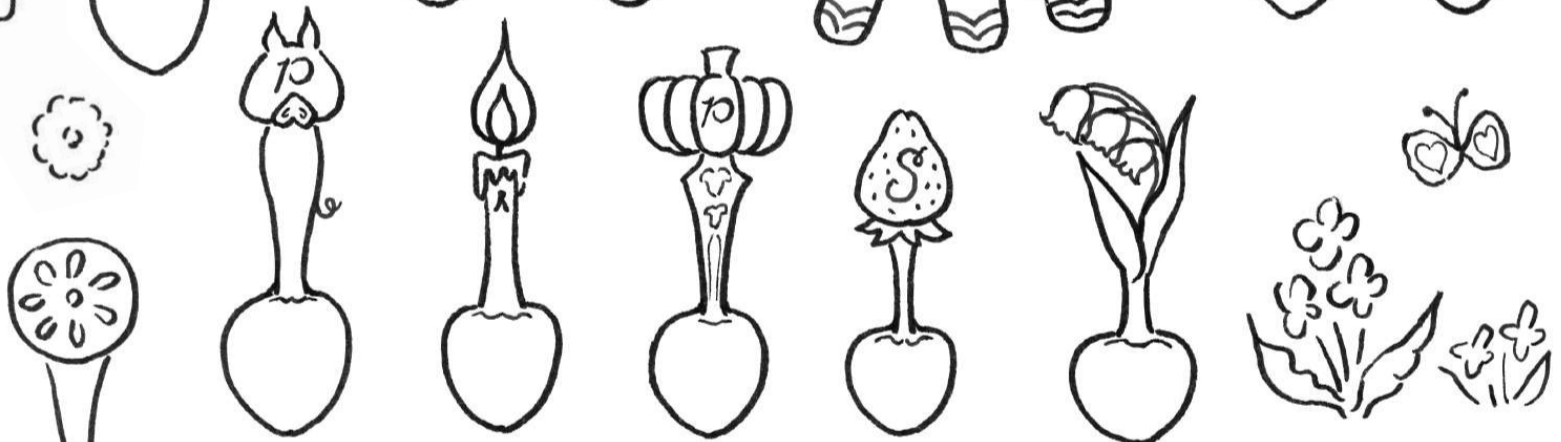
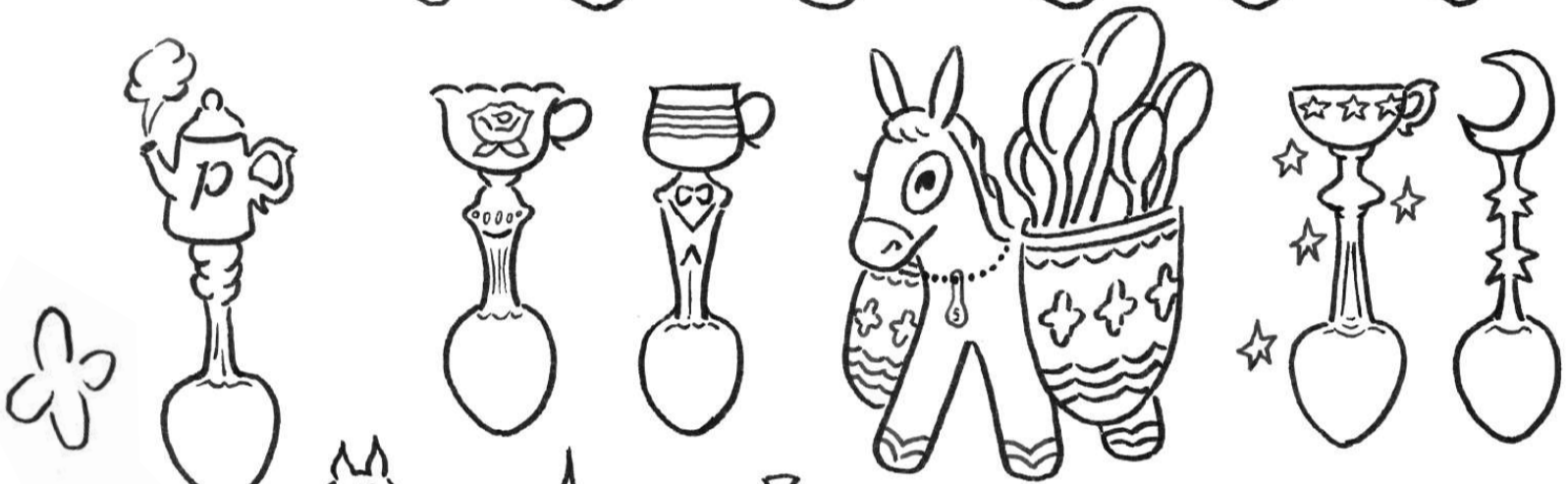
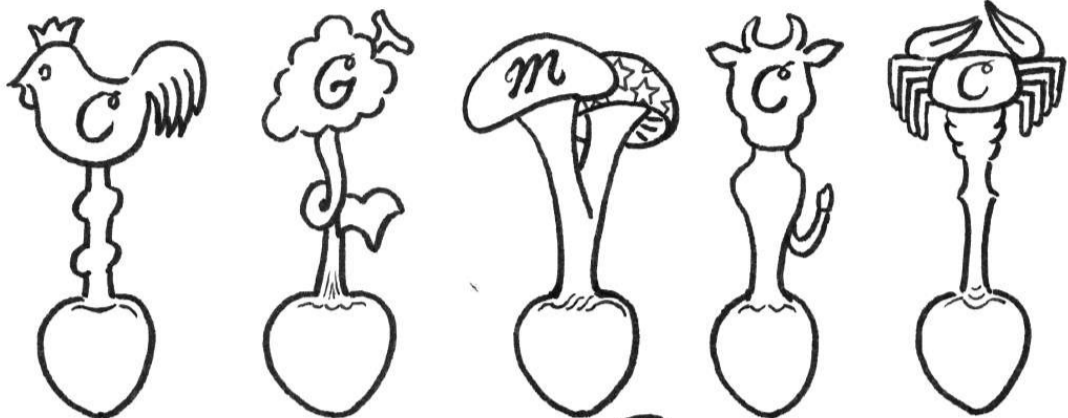
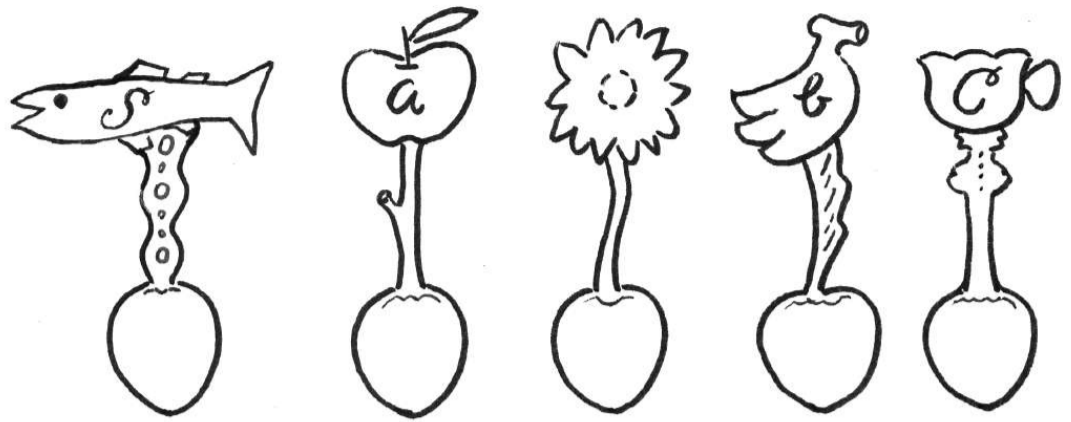


# 100 本のスプーン

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. グリーンサラダ  
Green Salad
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芋のスープ  
Sweet Potato & Corn Potage
4. キャロットラペ  
Carrot Rapee
5. フライドポテトブラザーズ  
Potato & Sweet Potato Fries
6. オマール海老のビスクのクリームドリア  
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. 筍と鶏肉のリエット  
Bamboo Shoots and Chicken Rillette
10. 自家製ブランマンジェ いちごのソース  
Homemade Blancmange with Strawberry 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お召し上がりください。



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。



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



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。



たけのこ とりにく  
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。



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

¥360 (税込¥396)

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)



ポットと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  
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 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。

# 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)



### とくせい 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。



### くろげわぎゅう 黒毛和牛のローストビーフステーキ

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。



# 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>  
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)

バゲット  
Baguette  
¥210 (税込¥231)

<sup>むぎ</sup>  
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)



<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

Fresh!



## 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、お召上がりください。



## 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。



## 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晩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)

Homemade Pampeldu with Mascarpone and Honey

¥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

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

あざみ野ガーデンズ 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 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