

[トップページ](#)
[English](#)
[スタッフを呼ぶ](#)
[注文リスト](#)
[注文履歴](#)


＜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をお願いいたします。

[オススメ
季節のひと皿](#)
[前菜 / サラダ
スープ](#)
[メイン
ディッシュ](#)
[パスタ
ライス](#)
[キッズ](#)
[離乳食](#)
[デザート](#)
[ソフト
ドリンク](#)
[アルコール
ドリンク](#)

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

LUNCH COURSE

東京都現代美術館店限定 ランチコース 11:00 ～ 15:00



本日のランチコース

¥2,980 (税込 ¥3,278) ～

こちらのメニューは、アレルギー情報のご案内を行っておりません。

MAIN DISH

3種類の中から1品お選びください。



本日のお魚料理

鶏もも肉のコンフィ
+¥300 (税込 ¥330)黒毛和牛のローストビーフステーキ
+¥1,000 (税込 ¥1,100)

AMUSE

本日のスープ ※詳細はスタッフにお尋ねください。

APPETIZER

前菜盛り合わせ

季節のフルーツとストラッチャテッラチーズ /

温かい根菜のマリネ 香味野菜のソース / 季節野菜の自家製ピクルス /

愛媛県産 真鯛のカルパッチョ 蟹コンソメジュレ / 生ハムとサラダ /

黒毛経産牛のローストビーフ 赤ワインとプルーンピューレ /

本日の野菜 ※詳細はスタッフにお尋ねください。

SIDE

ライス or 自家製フォカッチャ

DESSERT

本日のデザート

or 自家製のプディング + ¥500 (税込 ¥550)

or Tada Minami Special Collaboration Parfait 凜とゆれるパフェ
(ハーフサイズ) + ¥980 (税込 ¥1,078) ※12月6日まで

DRINK

+¥300 (税込 ¥330)

+¥400 (税込 ¥440)

+¥500 (税込 ¥550)

紅茶

農園指定カフェラテ

よなよなエール (生)

農園指定コーヒー

カフェインレス

グラスワイン (赤・白)

自家製レモネード

コーヒー

スパークリング

自家製ラズベリー

ワイン

ティーソーダ

オススメ
季節のひと皿前菜 / サラダ
スープメイン
ディッシュパスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンクアルコール
ドリンク

トップページ

スタッフを呼ぶ

注文リスト

注文履歴

SEASONAL MENU

季節のひと皿

季節
限定



自家製リコッタとガスパチョ仕立ての冷製パスタ
¥1,650 (税込 ¥1,815)

季節
限定



真鯛のムニエル 夏野菜のラタトゥイユソース
¥1,750 (税込 ¥1,925)

SIDE MENU

サイドメニュー



ライス
¥260 (税込 ¥286)



自家製フォカッチャ
¥290 (税込 ¥319)



バゲット
¥260 (税込 ¥286)



ガーリックトースト
¥390 (税込 ¥429)



こどもパン
(にんじん・さつまいも)
¥320 (税込 ¥352)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

APPETIZER

前菜



2種のフライドポテト
じゃがいもとさつま芋

¥690 (税込 ¥759)



キャロットラペと
ドライトマトと枝豆のポテトサラダ

¥460 (税込 ¥506)



季節野菜の自家製ピクルス

¥390 (税込 ¥429)

DRINK MENU

[コチラ▷](#)[オススメ
季節のひと皿](#)[前菜 / サラダ
スープ](#)[メイン
ディッシュ](#)[パスタ
ライス](#)[キッズ](#)[離乳食](#)[デザート](#)[ソフト
ドリンク](#)[アルコール
ドリンク](#)

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

APPETIZER

前菜



温かい根菜のマリネ
香味野菜のソース

◀ ¥790 (税込 ¥869)



生ハムと季節のフルーツと
ストラッチャテッラチーズ

¥1,790 (税込 ¥1,969)



季節のフルーツと
ストラッチャテッラチーズ

¥1,490 (税込 ¥1,639) ▶



愛媛県産 真鯛のカルパッチョ
蟹コンソメジュレ

¥1,090 (税込 ¥1,199)



スペイン産 生ハム

¥1,020 (税込 ¥1,122)

DRINK MENU

◀ コチラ ▶



自家製フォカッチャ
¥290 (税込 ¥319)



バゲット
¥260 (税込 ¥286)



ガーリックトースト
¥390 (税込 ¥429)

追加でご注文いただけます

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

SALAD

サラダ



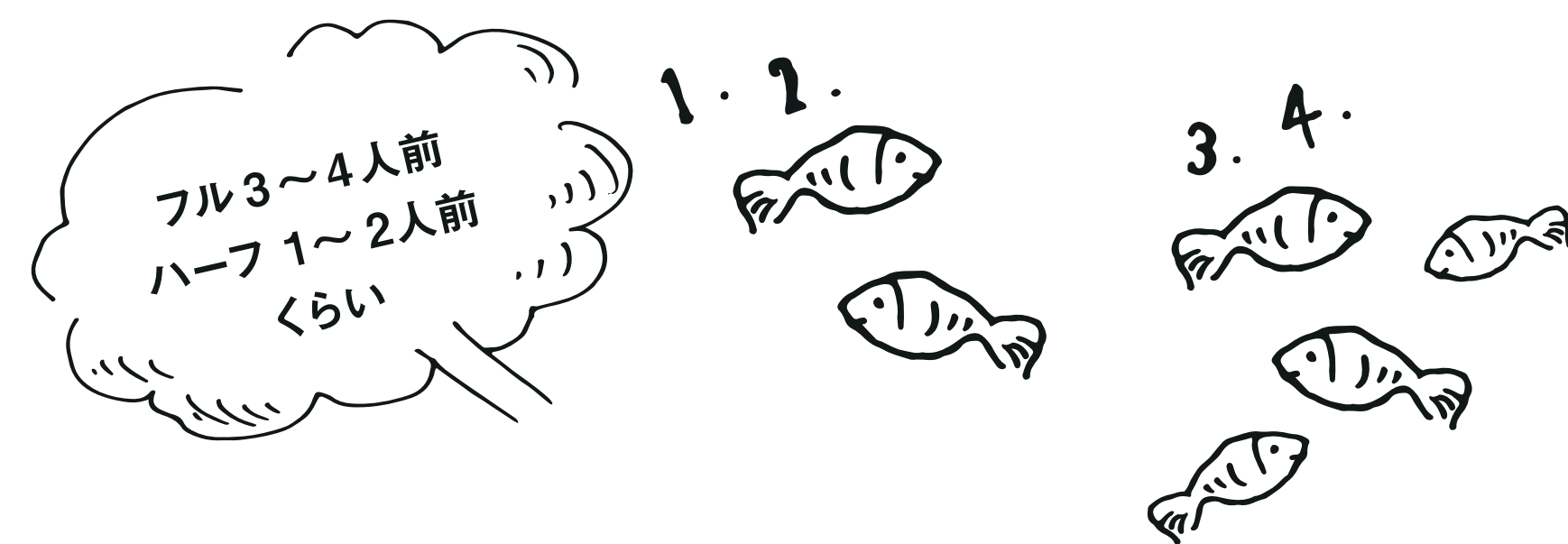
農園野菜と穀物のサラダボウル

〈フル〉¥1,140 (税込 ¥1,254) 〈ハーフ〉¥860 (税込 ¥946)



温泉卵とフライドキャロットのシーザーサラダ

〈フル〉¥1,520 (税込 ¥1,672) 〈ハーフ〉¥1,240 (税込 ¥1,364)



SIDE MENU サイドメニュー



ライス
¥260 (税込 ¥286)



自家製フォカッチャ
¥290 (税込 ¥319)



バゲット
¥260 (税込 ¥286)



ガーリックトースト
¥390 (税込 ¥429)



こどもパン
(にんじん・さつまいも)
¥320 (税込 ¥352)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

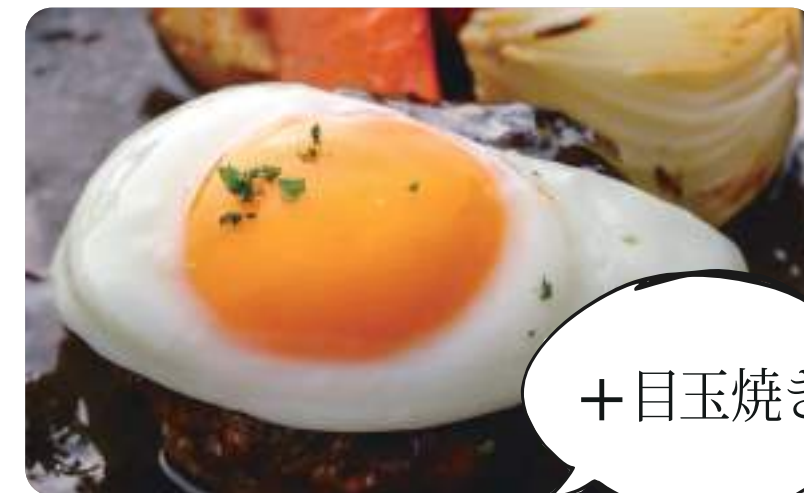
MAIN DISH

メインディッシュ



ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース
 〈フル〉¥1,690 (税込 ¥1,859) 〈ハーフ〉¥1,190 (税込 ¥1,309)

TOPPING



+目玉焼き

+ ¥240 (税込 ¥264)

+とろける
チーズ

+ ¥240 (税込 ¥264)

+海老フライ
2本

+ ¥360 (税込 ¥396)



特製ビーフシチュー

〈フル〉¥2,190 (税込 ¥2,409) 〈ハーフ〉¥1,290 (税込 ¥1,419)



黒毛和牛のローストビーフステーキ

〈フル〉¥4,390 (税込 ¥4,829) 〈ハーフ〉¥2,490 (税込 ¥2,739)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

MAIN DISH

メインディッシュ



鶏もも肉のコンフィと燻製ベーコン グレイビーソース
¥1,690 (税込 ¥1,859)



三元豚のウィーン風カツレツ
¥1,990 (税込 ¥2,189)

SIDE MENU

サイドメニュー



ライス
¥260 (税込 ¥286)



自家製フォカッチャ
¥290 (税込 ¥319)



バゲット
¥260 (税込 ¥286)



ガーリックトースト
¥390 (税込 ¥429)



こどもパン
(にんじん・さつまいも)
¥320 (税込 ¥352)

[オススメ
季節のひと皿](#)[前菜 / サラダ
スープ](#)[メイン
ディッシュ](#)[パスタ
ライス](#)[キッズ](#)[離乳食](#)[デザート](#)[ソフト
ドリンク](#)[アルコール
ドリンク](#)

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

PASTA パスタ



特製ボロネーゼとクリームソースのパスタ

〈フル〉¥1,690 (税込 ¥1,859)

〈ハーフ〉¥890 (税込 ¥979)



魚介とオマール海老のビスクの
トマトクリームパスタ

¥1,890 (税込 ¥2,079)



自家製ミートソースと根菜のラザニア

¥1,690 (税込 ¥1,859)



SIDE MENU サイドメニュー



ライス
¥260 (税込 ¥286)



自家製フォカッチャ
¥290 (税込 ¥319)



バゲット
¥260 (税込 ¥286)



ガーリックトースト
¥390 (税込 ¥429)



こどもパン
(にんじん・さつまいも)
¥320 (税込 ¥352)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

RICE ライス



オマール海老のビスクのクリームドリア
〈フル〉¥1,590 (税込 ¥1,749) 〈ハーフ〉 ¥990 (税込 ¥1,089)



特製バターチキンカレー
¥1,690 (税込 ¥1,859)

[オススメ
季節のひと皿](#)[前菜 / サラダ
スープ](#)[メイン
ディッシュ](#)[パスタ
ライス](#)[キッズ](#)[離乳食](#)[デザート](#)[ソフト
ドリンク](#)[アルコール
ドリンク](#)

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

LITTLE SMALL PLATE

リトルスモールプレート(4品) ￥790 (税込 ￥869)

離乳食を卒業した後に、様々な料理との出会いを楽しんでもらいたくて、
小さな料理を小さなプレートに並べました。



1. はじめてのチキンライス
2. とうもろこしと
さつま芋のスープ
3. 豆腐ハンバーグと
野菜ピューレのソース
4. りんごとオレンジの自家製ゼリー



オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク



バナナパンケーキ
￥490 (税込 ￥539)



野菜と果物の辛くないカレー
￥600 (税込 ￥660)



はじめてのチキンライス
￥490 (税込 ￥539)



ライス
￥260 (税込 ￥286)



こどもパン
(にんじん・さつまいも)
￥320 (税込 ￥352)



オマール海老の
ビスク (ハーフ)
￥490 (税込 ￥539)



とうもろこしと
さつま芋のスープ (ハーフ)
￥490 (税込 ￥539)

KIDS DRINK

オレンジジュース

りんごジュース

グレープフルーツジュース

パイナップルジュース

All ￥220 (税込 ￥242)

ワイナリーのぶどうジュース (赤)

アイスマルク

こども麦茶 (ノンカフェイン)

[トップページ](#)
[スタッフを呼ぶ](#)
[注文リスト](#)
[注文履歴](#)

離乳食

AUTUMN BABYFOOD ALL ¥0

秋の訪れを感じられる旬の食材を使った離乳食をお届けいたします。



初期

さつまいもとりんごの
マッシュと 10 倍がゆ
米20g 餡20g

野菜だし(トマト・にんじん・玉ねぎ) /
さつまいも / りんご



中期

鶏ミンチのパンプキンシチュー
5倍がゆ
米50g 餡50g

昆布だし / 鶏ひき肉 / 玉ねぎ / かぼちゃ /
片栗粉



後期

しらすとじゃがいものポトフ
2倍がゆ
米50g 餡50g

かつおだし / しらす / じゃがいも /
トマト / 玉ねぎ / ほうれん草 / 片栗粉

[アレルギーが心配な方はこちら](#)
[初期](#)
[中期](#)
[後期](#)
[オススメ
季節のひと皿](#)
[前菜 / サラダ
スープ](#)
[メイン
ディッシュ](#)
[パスタ
ライス](#)
[キッズ](#)
[離乳食](#)
[デザート](#)
[ソフト
ドリンク](#)
[アルコール
ドリンク](#)

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

DESSERT デザート



Tada Minami Special Collaboration Parfait 凧とゆるるパフェ

〈フル〉 ¥1,780 (税込 ¥1,958) 〈ハーフ〉 ¥1,380 (税込 ¥1,518)

キャラメルチョコバナナパフェ

〈フル〉 ¥1,490 (税込 ¥1,639) 〈ハーフ〉 ¥1,190 (税込 ¥1,309)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

トップページ

スタッフを呼ぶ

注文リスト

注文履歴

DESSERT デザート

季節
限定



モンブラン仕立ての栗ミルフィーユ

¥880 (税込 ¥968)



自家製のプディング

¥700 (税込 ¥770)



アイスクリーム

¥500 (税込 ¥550)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンク

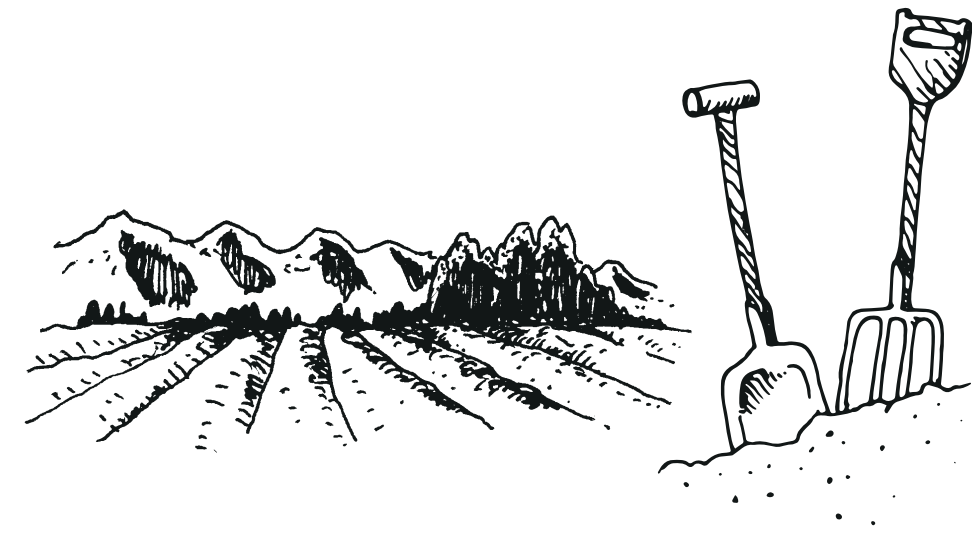
アルコール
ドリンク

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

SOFT DRINK

HOMEMADE COCKTAIL

フルーツを丸ごと漬け込んだり、オーガニックのハーブを贅沢に使った100本のスプーンオリジナルのノンアルコールカクテルです。ドライバーやアルコールの飲めない方にもお楽しみいただけます。



おすすめ

① メロンのクリームソーダ

¥890 (税込 ¥979)

おすすめ

② フレッシュハーブのモヒート

¥890 (税込 ¥979)

おすすめ

③ 自家製レモンスカッシュ

¥600 (税込 ¥660)

おすすめ

④ 自家製有機いちごミルク

¥680 (税込 ¥748)

おすすめ

⑤ コーヒーフロート

¥780 (税込 ¥858)

自家製ラズベリーティーソーダ

¥600 (税込 ¥660)

自家製ジンジャーエール

¥600 (税込 ¥660)

自家製レモネード (HOT/ICED)

¥600 (税込 ¥660)

おすすめ

①



おすすめ

②



おすすめ

③



おすすめ

④



おすすめ

⑤

オススメ
季節のひと皿前菜 / サラダ
スープメイン
ディッシュパスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンクアルコール
ドリンク

[トップページ](#)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

SOFT DRINK

オレンジジュース	¥520 (税込 ¥572)
りんごジュース	¥520 (税込 ¥572)
グレープフルーツジュース	¥520 (税込 ¥572)
パイナップルジュース	¥520 (税込 ¥572)
ワイナリーのぶどうジュース (赤)	¥620 (税込 ¥682)
ペリエ (330ml 瓶)	¥700 (税込 ¥770)
コカ・コーラ (190ml 瓶)	¥520 (税込 ¥572)

CAFE & TEA

農園指定コーヒー (HOT/ICED)	¥500 (税込 ¥550)
カフェインレスコーヒー (HOT/ICED)	¥600 (税込 ¥660)
エスプレッソ	¥400 (税込 ¥440)
エスプレッソダブル	¥550 (税込 ¥605)
農園指定カフェラテ (HOT/ICED)	¥600 (税込 ¥660)
紅茶 (HOT/ICED)	¥500 (税込 ¥550)

KIDS DRINK

オレンジジュース	¥220 (税込 ¥242)
りんごジュース	¥220 (税込 ¥242)
グレープフルーツジュース	¥220 (税込 ¥242)
パイナップルジュース	¥220 (税込 ¥242)
ワイナリーのぶどうジュース (赤)	¥220 (税込 ¥242)
アイスミルク	¥220 (税込 ¥242)
こども麦茶 (ノンカフェイン)	¥220 (税込 ¥242)

オススメ
季節のひと皿前菜 / サラダ
スープメイン
ディッシュパスタ
ライス

キッズ

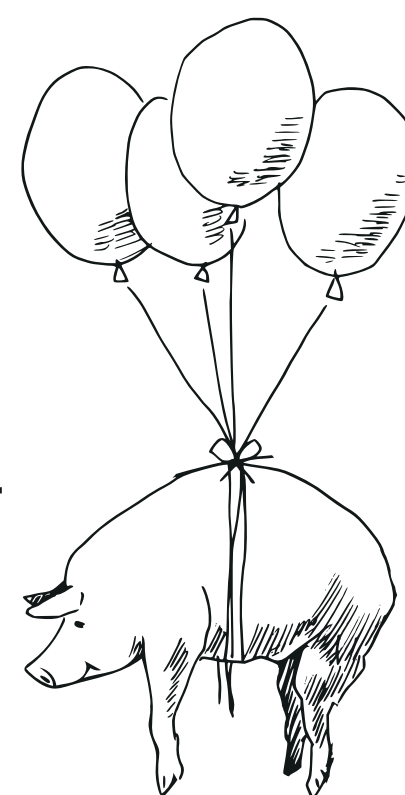
離乳食

デザート

ソフト
ドリンクアルコール
ドリンク

[トップページ](#)

ALCOHOLIC お酒

メニューをタップすると
商品姿をご覧いただけます

HOMEMADE COCKTAIL

おすすめ

1 大人のメロンクリームソーダ ￥890 (税込 ￥979)

おすすめ

2 フレッシュハーブのモヒート ￥890 (税込 ￥979)

BEER

よなよなエール (生) ￥720 (税込 ￥792)

おすすめ

3 自家製レモンビール ￥800 (税込 ￥880)

ハートランドビール (330ml 瓶) ￥650 (税込 ￥715)

ノンアルコールビール (334ml 瓶) ￥650 (税込 ￥715)

自家製ジンジャーエールの
シャンディーガフ ￥800 (税込 ￥880)[スタッフを呼ぶ](#)[注文リスト](#)[注文履歴](#)

HIGH BALL

ハイボール ￥650 (税込 ￥715)

自家製ジンジャーハイボール ￥650 (税込 ￥715)

蜂蜜とレモンのハイボール ￥800 (税込 ￥880)

WINE

スパークリングワイン グラス ￥680 (税込 ￥748)

白ワイン グラス ￥680 (税込 ￥748)

赤ワイン グラス ￥680 (税込 ￥748)

白ワイン カラフェ (450ml) ￥1,820 (税込 ￥2,002)

赤ワイン カラフェ (450ml) ￥1,820 (税込 ￥2,002)

オススメ
季節のひと皿前菜 / サラダ
スープメイン
ディッシュパスタ
ライス

キッズ

離乳食

デザート

ソフト
ドリンクアルコール
ドリンク