

＜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

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。

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 凛とゆれるパフェ
（ハーフサイズ）＋ ¥980（税込 ¥1,078） ※12月6日まで

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）

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 コーヒー	グラスワイン（赤・白）
自家製レモネード		スパークリング ワイン
自家製ラズベリー ティーソーダ		

SEASONAL MENU 季節のひと皿



秋刀魚と根菜のラグーパスタ
¥1,750（税込 ¥1,925）



真鯛のポワレ きのこと根菜の香味野菜ソース
¥2,200（税込 ¥2,420）

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

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▷



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

SALAD サラダ



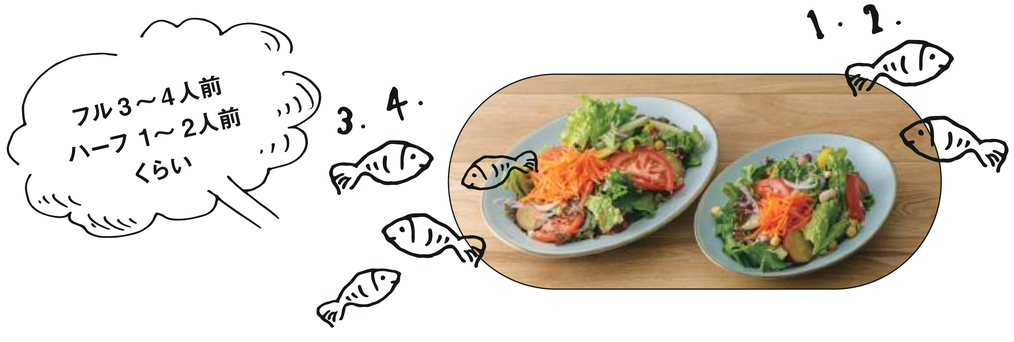
農園野菜と穀物のサラダ

〈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

SOUP スープ



オマール海老のビスク

〈フル〉¥690（税込 ¥759）　〈ハーフ〉¥490（税込 ¥539）



淡路島産玉ねぎのオニオングラタンスープ

¥690（税込 ¥759）



とうもろこしとさつま芋のスープ

〈フル〉¥590（税込 ¥649）　〈ハーフ〉¥490（税込 ¥539）

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）

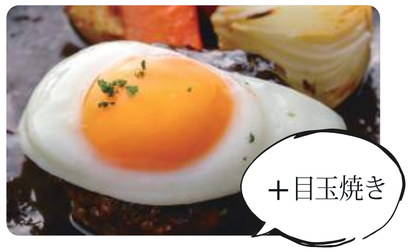
MAIN DISH メインディッシュ



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



＋¥240（税込 ¥264）



＋¥240（税込 ¥264）



＋¥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）

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

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）

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）

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

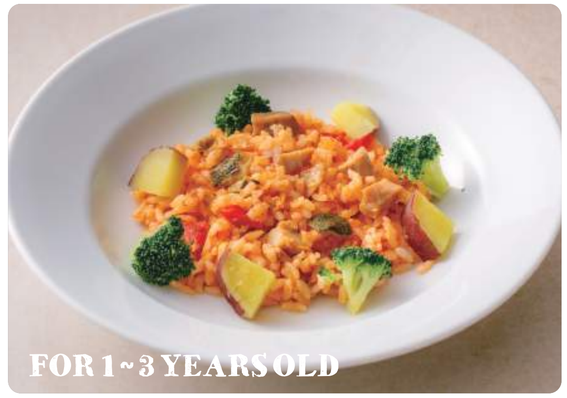


オトナのメニューを
味やしつらえは同じまま
ハーフサイズを
ご用意しています！

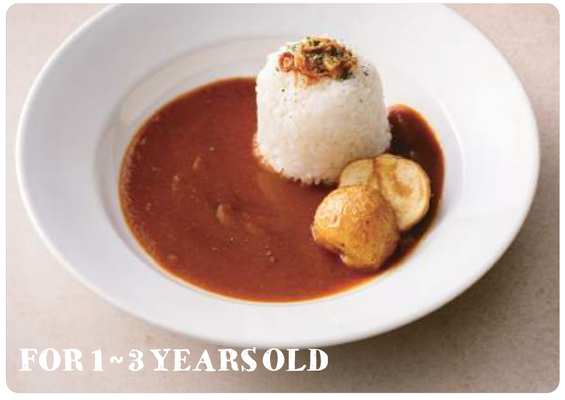




バナナパンケーキ
¥490 (税込 ¥539)



はじめてのチキンライス
¥490 (税込 ¥539)



野菜と果物の辛くないカレー
¥600 (税込 ¥660)



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

All ¥220 (税込 ¥242)

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
ワイナリーのぶどうジュース（赤）
アイスミルク
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

DESSERT デザート



季節限定

Tada Minami Special Collaboration Parfait 凛とゆれるパフェ

〈 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)

DESSERT デザート



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）

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)





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)

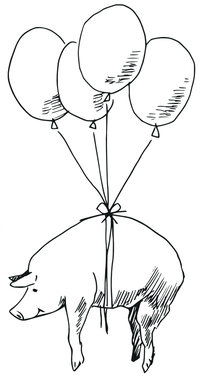


KIDS DRINK

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)

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)

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)