

# Lunchtime

ランチタイム 11:00~15:00

コーヒー 又は 紅茶付

- A 週替りランチ ¥1,150  
シェフのメインディッシュ、 サラダ、 パン 又は ライス付
- B 今月のカレーランチ ¥1,000  
シェフのカレー、 サラダ
- C 今月のオムレツライスランチ ¥1,150  
シェフのオムレツライス、 サラダ

● プラス¥120でカップスープが付きます。



写真はイメージです。

- ランチタイムには、他のメニューにも  
プラス¥120でカップスープが、  
プラス¥150でコーヒー 又は 紅茶が付きます。

*Matsumotoro's Original* 松本楼のハイカラ料理

●ランチタイムには、プラス¥120でカップスープ、プラス¥150でコーヒー又は紅茶が付きます。

ビッグプレート (オムレツライスハヤシソース + クリーミカニコロッケ 又は エビフライが選べます)	¥1,200
ハイカラビーフカレー(サラダ付)	¥950
ハイカラハヤシライス(サラダ付)	¥950
オムレツライス ハヤシソース(サラダ付)	¥1,050
季節のおすすめスパゲティー(サラダ付)	¥950
季節のおすすめグラタン(サラダ付)	¥950
季節のおすすめスープ	¥630
コンビネーションサラダ	¥700



ビッグプレート



ハイカラハヤシライス(サラダ付)



オムレツライス ハヤシソース(サラダ付)



季節のおすすめグラタン(サラダ付)



季節のおすすめスープ&野菜コンビネーションサラダ



## A la carte ア・ラ・カルト

●ランチタイムには、プラス¥120でカップスープ、プラス¥150でコーヒー又は紅茶が付きます。

クリーミカニコロッケ	¥1,050
ミックスフライ タルタルソース添え	¥1,260
本日の魚河岸からの魚料理	¥1,500
ハンバーグステーキ 森のレストラン風	¥1,050
ビーフシチュー ブルゴーニュ風	¥1,500
和牛サーロインステーキ	¥1,980

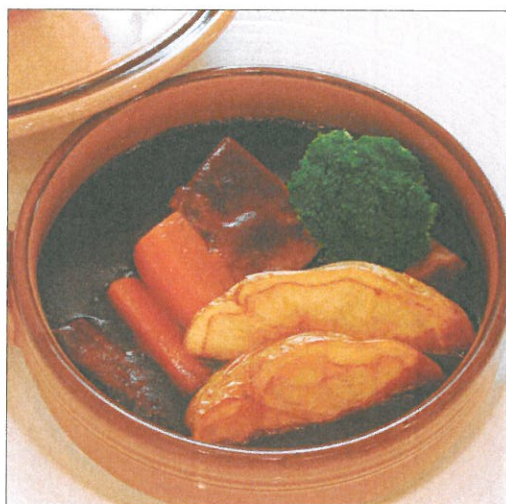
パン又はライス ¥280



ミックスフライ タルタルソース添え



ハンバーグステーキ 森のレストラン風



ビーフシチュー ブルゴーニュ風



和牛サーロインステーキ  
(付け合わせとソースは季節によって変わります)

## Wine ワイン

---

白ワイン	ボルドーソーヴィニヨンブラン	グラス ¥600	ボトル ¥3,500
赤ワイン	ボルドーメルロー	グラス ¥600	ボトル ¥3,500
本日の白ワイン	(係の者にお尋ねください)	グラス ¥650	ボトル ¥3,900
本日の赤ワイン	(係の者にお尋ねください)	グラス ¥650	ボトル ¥3,900
ロゼワイン		グラス ¥650	ボトル ¥3,900

●ワインは、他にも取り揃えておりますので、係の者にお気軽にお尋ねください。

## Amuse おつまみいろいろ

---

ノルウェー産スモークサーモン	ケツパー添え	¥840
フライドポテト		¥420
若鶏の唐揚げ		¥530
プロシュートのサラダ仕立て	(15:00より)	¥840
ナチュラルチーズ盛り合せ	(15:00より)	¥1,160
本日のオードブル盛り合せ(2~3人前)	(15:00より)	¥2,000
ミックスピザ	(15:00より)	¥700



写真はイメージです。



写真はイメージです。

---

## Beer ビール

---

樽生ビール	キリン一番搾り	グラス 300ml	¥ 400
		グラス 400ml	¥ 580
瓶ビール		中瓶 500ml	¥ 650

---

## Whisky ウィスキー

---

シーバスリーガル	Scotch Whisky	シングル	¥ 650
山崎 10年	Japanese Whisky	シングル	¥ 800
マッカラン 12年	Single Malt Scotch Whisky	シングル	¥ 950
バルベニー 12年	ダブルウッド	Single Malt Scotch Whisky	シングル ¥ 1,150

---

## Cocktail カクテル

---

ジントニック	Gin Tonic	¥ 700
モスコミュール	Moscow Mule	¥ 700
カンパリソーダ	Campari Soda	¥ 700
カシスソーダ	Cassis Soda	¥ 700
キール	Kir	¥ 700

---

## Sake & Shochu 日本酒&焼酎

---

日本酒	—	合 ¥ 550
日本酒 吟醸	—	合 ¥ 650
麦焼酎	グラス ¥ 550	ボトル ¥ 3,900
芋焼酎	グラス ¥ 550	ボトル ¥ 3,900



# Chef's Dinner

シェフのディナー

●ご予約にて承ります。  
ディナータイム以外にも承りますので  
お気軽にお申し付け下さい。

## <ファカルティコース>

オードブルの盛り合せ

季節のスープ

真鯛のポワレ ペルノー酒の香るサフランソース プロヴァンス風

又は

和牛ステーキ カフェ・ドゥ・パリ 風

季節のサラダ

本日のデザート

コーヒー 又は 紅茶

¥3,800

---

## <シーズナルコース>

オードブルの盛り合せ

森の茸のグレッグと生ハムのハーモニー

季節のスープ

季節の魚のソテー

和牛ステーキ 赤ワインのバター マルシャンドヴァンを添えて

季節のサラダ

特製デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥5,000

---

## <プレシャスコース>

ノルウェー産スモークサーモンのライム風味 エシャロットと香草のヴィネグレットソース

タピオカ入りコンソメスープ

舌平目のファルス アメリケーヌソース

牛フィレ肉ステーキ ボルトレーズ パイケースを添えて

ロメインリーフと赤ピーマンのサラダ

特製デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥7,000

---

(メニューは一例で季節によって変わることがございます)

---

*Soft Drink* ソフトドリンク

---

ブレンドコーヒー	¥ 420
アイスコーヒー	¥ 420
紅茶	¥ 420
アイスティー	¥ 420
カフェ・オレ(ホット・アイス)	¥ 500
コカ・コーラ	¥ 450
ジンジャーエール	¥ 450
オレンジジュース	¥ 420
ウーロン茶	¥ 420
ノンアルコールビール<キリンフリー>	334ml ¥ 550

---

*Dessart* デザート

---

アイスクリーム(バニラ・ストロベリー)	¥ 420
本日のジェラート(係の者にお尋ね下さい)	¥ 420
本日のケーキ(係の者にお尋ね下さい)	¥ 480

---

*Cake Set* ケーキセット 14:00~17:00

---

お好きなケーキとコーヒー 又は 紅茶のセットです。 ¥ 800

---

*Affogato* 大人のアフオガード(アルコール・20歳以上)

---

バニラアイスクリームのリキュールがけです。 ¥ 650

- ・バニラアイス & クワントロー “オレンジキュラソー(果皮)リキュール”
- ・バニラアイス & ベイリーズ・アイリッシュクリーム “アイリッシュウイスキーとフレッシュクリームのリキュール”
- ・バニラアイス & マッカラン12年 “香り高いシングルモルトウイスキー”