

*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 ¥1,280 (税込)

シェフのメインディッシュ、サラダ、パン 又は ライス付

B 季節のカレーランチ ¥1,130 (税込)

シェフのカレー、サラダ

C 季節のオムレツライスランチ ¥1,280 (税込)

シェフのオムレツライス、サラダ

● プラス ¥180 (税込) 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 ¥180 (税込) で、「カップスープ」が付きます。

プラス ¥200 (税込) 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

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)	¥1,350 (税込)
ハイカラビーフカレー (サラダ付)	¥950 (税込)
ハイカラハヤシライス (サラダ付)	¥1,000 (税込)
オムレツライス ハヤシソース (サラダ付)	¥1,130 (税込)
オムレツライス カレーソース (サラダ付)	¥1,130 (税込)
季節のおすすめスパゲティー (サラダ付)	¥1,050 (税込)
季節のおすすめグラタン (サラダ付)	¥1,050 (税込)
季節のおすすめスープ	¥560 (税込)
コンビネーションサラダ	¥750 (税込)
シーザーサラダ	¥850 (税込)
スモールサラダ	¥300 (税込)



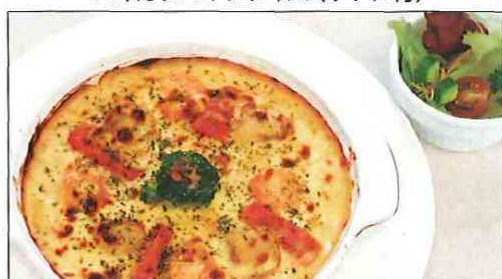
ビッグプレート



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&コンビネーションサラダ

# A la carte

ア・ラ・カルト

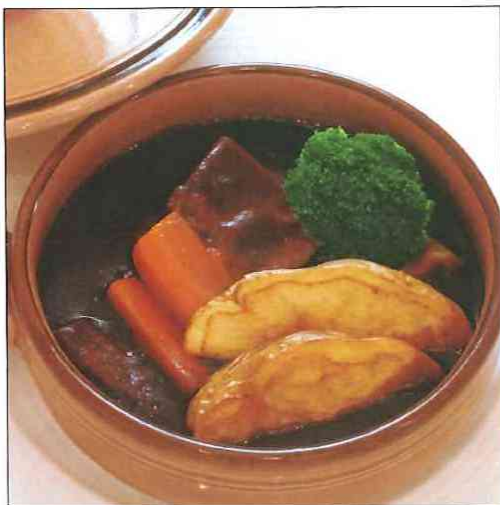
クリームカニコロッケ	¥1,100 (税込)
ミックスフライ タルタルソース添え	¥1,300 (税込)
ハンバーグステーキ 森のレストラン風	¥1,200 (税込)
ビーフシチュー ブルゴーニュ風	¥1,650 (税込)
和牛サーロインステーキ	¥2,600 (税込)
パン 又は ライス	¥300 (税込)



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)



# Amuse

おつまみいろいろ

ソーセージの盛り合せ		¥ 890 (税込)
スモークサーモン ケツパー添え		¥ 970 (税込)
オイルサーディントマトチーズ焼き ガーリックトースト		¥ 1,060 (税込)
フライドポテト		¥ 480 (税込)
鶏の唐揚げ		¥ 580 (税込)
ナチュラルチーズ盛り合せ (15:00より)		¥ 1,280 (税込)
本日のオードブル盛り合せ (15:00より)	2名様用	¥ 1,400 (税込)
	3名様用	¥ 2,100 (税込)
ミックスピザ (15:00より)		¥ 770 (税込)



写真はイメージです。



写真はイメージです。

## Beer ビール

生ビール キリン一番搾り	小 300ml ¥450 (税込)
	中 400ml ¥630 (税込)
黒生ビール キリン一番搾り スタウト	小 300ml ¥480 (税込)
	中 400ml ¥630 (税込)
ハーフ & ハーフ キリン一番搾り	小 300ml ¥450 (税込)
	中 400ml ¥630 (税込)
瓶ビール	中瓶 500ml ¥690 (税込)
キリンフリー (ノンアルコールビール)	小瓶 334ml ¥580 (税込)
炭酸水	¥300 (税込)

## Whisky ウィスキー

グレンリベット 12年 Single Malt Scotch Whisky	ボトル ¥10,000 シングル ¥700 (税込)
ジョニーウォーカー 15年 Blended Whisky	ボトル ¥10,000 シングル ¥700 (税込)
おすすめバーボン Barbon Whisky	ボトル ¥8,000 シングル ¥650 (税込)
マッカラン 12年 Single Malt Scotch Whisky	ボトル ¥12,000 シングル ¥950 (税込)

## Cocktail カクテル

ジントニック	¥700 (税込)
カンパリソーダ	¥700 (税込)
シャンディーガフ (生ビール&ジンジャーエール)	¥700 (税込)

## Sake & Shochu 日本酒&焼酎

日本酒	一合 ¥600 (税込)
日本酒 吟醸	一合 ¥700 (税込)
麦焼酎	グラス ¥550 ボトル ¥4,000 (税込)
芋焼酎	グラス ¥550 ボトル ¥4,000 (税込)

# Chef's Dinner シェフのディナー

- ご予約にて承ります。ランチタイムにも承りますのでお気軽にお申し付け下さい。
- プラス¥500(税込)で、ミニカレーのセットもございます。

---

## <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

季節の魚のソテー 又は 牛フィレ肉ステーキ カフェ・ドゥ・パリ 風  
季節のサラダ、特製デザート、コーヒー 又は 紅茶

¥3,950 (税込)

---

## <シーズナル コース>

オードブルの盛り合せ  
季節のスープ  
季節の魚のソテー

牛フィレ肉ステーキ 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

¥5,300 (税込)

---

## <グレイス コース>

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  
魚のファルス 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

¥7,200 (税込)

---

## <プレシヤス コース>

本日のアミューズ

海の幸とアスパラガスのシャルロット キャビア添え  
コンソメ フェルミエール

魚のポアレ ウニ入りブルブランソース  
牛フィレ肉ステーキ トリュフの香るベリーヴソース  
フルーツマトとアンディーブのサラダ  
特製デザート、コーヒー 又は 紅茶

¥10,500 (税込)

(メニューは季節によって変わることがございます。)