



MENU



創業当時、漱石や光太郎・智恵子など
多くの文人たちの憩いの場となった松本楼。
洒落たお店で「カレーを食べてコーヒーを飲む」のが
モボ・モガたちのハイカラな習慣でした。

*モボ・モガ（モダンボーイ・モダンガール）

*ハイカラ（ハイカラー、高い襟は当時の最先端ファッション）



HIBIYA Matsumotoro

SINCE 1903

学習院大学店・目白倶楽部

- ランチタイムメニュー -

Lunch Time Menu 11:00 ~ 15:00

(内容はスタッフにお尋ねください。)

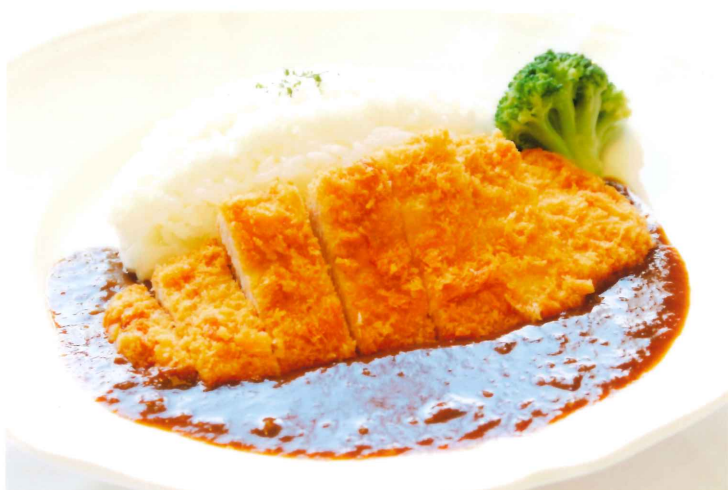


写真はイメージです。

A 週替わりランチ

サラダ
パン 又は ライス
コーヒー 又は 紅茶付き

¥1,380(税込)



写真はイメージです。

B シェフのカレーランチ

サラダ
コーヒー 又は 紅茶付き

¥1,180(税込)



写真はイメージです。

C オムレツライスランチ

サラダ
コーヒー 又は 紅茶付き

¥1,330(税込)

+ ¥240(税込) 「カップスープ」 が付きます。

ランチタイムには、他のメニューも
(11:00 ~ 15:00)

+ ¥240(税込) 「カップスープ」 が付きます。

+ ¥220(税込) 「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 -



ハイカラビーフカレー
サラダ付き ¥970(税込)



ハイカラハヤシライス
サラダ付き ¥1,020(税込)



オムレツライス ハヤシソース
サラダ付き ¥1,170(税込)

Plate Menu - プレートメニュー -

ビッグプレート ¥1,430(税込)

下記より洋食メニューをお選び下さい。

オムレツライス ハヤシソース

+

クリーミィカニコロッケ 又は エビフライ



Season Menu - 季節メニュー - (内容はスタッフにお尋ねください。)



写真はイメージです。

季節のおすすめスパゲッティ
サラダ付き ¥1,120(税込)



写真はイメージです。

季節のおすすめグラタン
サラダ付き ¥1,120(税込)



写真はイメージです。

季節のおすすめスープ
¥580(税込)

Salad - サラダ -



生ハムサラダ ¥980(税込)



コンビネーションサラダ ¥770(税込)

スモールサラダ ¥320(税込)

A la Carte

- ア・ラ・カルト -



ハンバーグステーキ 森のレストラン風 ￥1,300(税込)



和風ハンバーグステーキ ￥1,240(税込)



ビーフシチュー ブルゴーニュ風 ￥1,680(税込)



帆立貝のソテー・プロバンス風 ￥1,680(税込)



クリームカニコロケ ￥1,240(税込)



パン 又は ライス ￥310(税込)



カツサンド ￥1,100(税込)



クラブハウスサンド ￥1,100(税込)

Amuse - おつまみ -



ソーセージの盛り合わせ
¥920(税込)



スモークサーモン ケッパー添え
¥1,000(税込)



フライドポテト
¥550(税込)



鶏の唐揚げ
¥670(税込)



シーフードのブルゴーニュ風
¥1,450(税込)



そば粉のガレット
¥1,150(税込)

15:00 よりメニュー



写真は2名様用のイメージです。
本日のオードブル盛り合わせ
2名様用 ¥1,500(税込)
3名様用 ¥2,250(税込)

一緒にサラダはいかがですか？



生ハムサラダ ¥980(税込)



コンビネーションサラダ ¥770(税込)

スモールサラダ ¥320(税込)

Beer - ビール -

生ビール	キリン一番搾り	小 300ml	¥540(税込)
		中 400ml	¥730(税込)
黒生ビール	キリン一番搾り スタウト	小 300ml	¥540(税込)
		中 400ml	¥730(税込)
ハーフ&ハーフ	キリン一番搾り	小 300ml	¥540(税込)
		中 400ml	¥730(税込)
瓶ビール		中瓶 500ml	¥800(税込)
零イチ (ノンアルコールビール)		小瓶 334ml	¥600(税込)

Whisky - ウィスキー -

グレンリベット 12 年	グラス	¥790(税込)
シーバスリーガル	グラス	¥790(税込)
バーボン	グラス	¥760(税込)

Cocktail - カクテル -

ジントニック	¥770(税込)
カンパリソーダ	¥770(税込)
シャンディーガフ (生ビール&ジンジャエール)	¥770(税込)

Sake & Shochu - 日本酒&焼酎 -

日本酒	一合	¥680(税込)
日本酒 吟醸 八海山	ひょうたん瓶 180ml	¥900(税込)
麦焼酎	グラス	¥620(税込)
芋焼酎	グラス	¥620(税込)

Soft Drink - ソフトドリンク -

ブレンドコーヒー	¥450(税込)
アイスコーヒー	¥450(税込)
紅茶	¥450(税込)
アイ스티ー	¥450(税込)
カフェ・オレ (ホット、アイス)	¥540(税込)
コーラ	¥480(税込)
ジンジャーエール	¥480(税込)
オレンジジュース	¥450(税込)
ウーロン茶	¥450(税込)
ペリエ	¥470(税込)

Dessart - デザート -

アイスクリーム (バニラ、ストロベリー)	¥470(税込)
本日のジェラート (係の者にお尋ねください)	¥470(税込)
本日のケーキ (係の者にお尋ねください)	¥520(税込)

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。 ¥880(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。
 - +¥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

スープ

魚 又は 肉料理

サラダ

デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥4,200 (税込)

《シーズナル コース》

オードブル

スープ

魚料理

肉料理

サラダ

デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥5,500 (税込)

《グレイス コース》

オードブル

スープ

魚料理

肉料理

サラダ

デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥8,600 (税込)