



## 秋のメニュー

### Autumn Menu

11:00  
▼  
17:00

ラストオーダー  
16:00 L.O.

日本語



English



メニュー画像はこちらから。  
Scan here to view the menu photo.

### 秋のワンプレートランチ

Autumn, one plate lunch

#### 〈アペリティフ〉Aperitif

展覧会スペシャルコース《ゴッホと旅する》から  
ノンアルコールカクテル“アザミの花”

Non-alcoholic cocktail inspired by the painting “*Flower Vase with Thistles*”  
from the special exhibition menu 《Traveling with Van Gogh》

・ ・ ・

#### 〈ワンプレート〉On a plate

フロマージュブランとスモークサーモンのタルティーヌ  
ハーブのアクセント

Fromage blanc and smoked salmon tartine with herb accents

●

温かいさつまいものポタージュ

Warm sweet potato potage soup

●

鶏もも肉とエリンギのプロシュート

Chicken thigh and king oyster mushroom brochette

●

ローストビーフ きのこのマリネ添え マスタードソース

Roast beef with marinated mushrooms and mustard sauce

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティー

追加料金 ¥350

Optional Coffee or Black Tea or Herb Tea for an additional ¥350

グラスデザート：栗のプリン

追加料金 ¥350

Optional glass dessert : Chestnut pudding ¥350

¥2,700

### 秋のランチコース

Autumn, lunch course

根菜入りの野菜のブイヨンスープと  
フロマージュブランのタルティーヌ

Root vegetable bouillon soup and fromage blanc tartine

メインディッシュをお選びください

Main Dish choice of

1. 鶏もも肉のロティ ジャがいもときのこのソテー  
Roasted chicken thigh with sauteed potatoes and mushrooms
2. 三重県熊野産 真鯛のボワレ  
かぶのグリエと柑橘香るブルブランソース  
Pan-fried red sea bream from kumano,Mie Prefecture,  
with grilled turnip with citrus-flavored beurre blanc sauce
3. レストラン「アレイ」シェフ特製ビーフシチュー  
Restaurant “Array” Chef’s special beef stew +¥600

▼

パン 又は ライスをお選びください

Choice of Bread or Rice

▼

#### 〈デザート〉Dessert

グラスデザート：栗のプリン

Glass dessert : Chestnut pudding

※追加料金700円で別のデザートプレートもご利用いただけます。

A different dessert plate is available for an additional ¥700

▼

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥3,500

### カジュアルランチセット

Casual lunch Sets

A. 粗挽きハンバーグ デミグラスソース  
Coarsely ground hamburg steakwith demi-glace sauce

パン 又は ライスをお選びください。

Choice of Bread or Rice

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥2,800

B. 牛ロースのステーキ サラダ添えセット  
Beef loin steak with salad

パン 又は ライスをお選びください。

Choice of Bread or Rice

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥3,300

C. オリジナルシーフードカレー セット  
Original seafood curry

サラダ

Salad

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥2,700

グラスデザート：栗のプリン

追加料金 ¥350

Optional glass dessert : Chestnut pudding ¥350

### TABLE FOR TWO Menu

低カロリーなヘルシーコース 506.2Kcal  
Low-calorie healthy course

|       |                                |       |
|-------|--------------------------------|-------|
| サラダ   | 野菜と魚介のせいろ蒸し                    | パン    |
| Salad | Steamed vegetables and seafood | Bread |

\* オニオンドレッシング、アイオリソースでお召し上りください。

\* Served with two kinds of dressing, onion and aioli source

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥2,400

### アラカルト

A la Carte

根菜入り野菜のブイヨンスープ ¥700  
Root vegetable bouillon soup

「アレイ」グリーンサラダ ¥950  
“Array” green salad

オリジナルシーフードカレー ¥1,800  
Original seafood curry (ラージサイズ + ¥500)  
( Large size + ¥500)

粗挽きハンバーグ デミグラスソース ¥1,800  
Coarsely ground hamburg steak with demi-glace sauce

牛ロースのステーキ サラダ添え ¥2,300  
Beef loin steak with salad

【和食】シェフ特製のローストビーフ丼 ¥2,600  
【 Japanese food 】 Chef’s special roast beef bowl

鶏もも肉のロティ ¥1,900  
ジャがいもときのこのソテー  
Roasted chicken thigh with sauteed potatoes and mushrooms

三重県熊野産 真鯛のボワレ ¥1,900  
かぶのグリエと柑橘香るブルブランソース  
Pan-fried red sea bream from kumano,Mie Prefecture,  
with grilled turnip with citrus-flavored beurre blanc sauce

レストラン「アレイ」シェフ特製 ¥2,300  
ビーフシチュー  
Restaurant “Array” Chef’s special beef stew

パン 又は ライス ¥500  
Bread or Rice

\*表示価格はすべて税込みです。

\*一部メニューにアの原因となる食材を使用しています。

アレルギーをお持ちの方はアレルギー係のものにお尋ねください。

\*仕入状況により、一部内容が変更になる場合がございます。

\* All prices include tax.

\* Some dishes may contain ingredients that can cause allergies.

Please consult with our staff if you have any allergies.

\* Please note that the menus are subject to change depending on the availability of ingredients.