



春のメニュー Spring Menu

11:00
▼
17:00
ラストオーダー
16:00 L.O.



春のワンプレートランチ Spring, one plate lunch

〈アペリティフ〉Aperitif

展覧会スペシャルコース《SPRING RISING》から
ノンアルコールカクテル“Spring サワー”

Non-alcoholic cocktail “Spring Sour” from the special exhibition menu
《 SPRING RISING 》

...

〈ワンプレート〉 On a plate

生ハムとフロマージュブランのタルティーン
Prosciutto and fromage blanc tartine

●

じゃがいものクリームスープ
Potato potage cream soup

●

ベーコンと鶏もも肉のプロシュット 春の野菜を添えて
Bacon and chicken thigh brochettes with spring vegetables

●

サーモンと鯛のパイ包み 桜のアクセント
Salmon and sea bream pie with cherry blossom accents

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：ベリーのブランマンジェ
追加料金 ¥350

Optional glass dessert : Berry blancmange ¥350

¥2,800

春のランチコース Spring, lunch course

ベーコンとキャベツのブイヨンスープと
フロマージュブランのタルティーン
Bacon and cabbage 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 タイム風味のソース
玉葱とじゃがいものソテーを添えて
Roasted chicken thighs with thyme-flavored sauce
sautéed onions and potatoes
2. 三重県熊野産の真鯛と蛤のナージュ仕立て
Red sea bream and one clam a la nage
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：ベリーのブランマンジェ
Glass dessert : Berry blancmange

※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

¥3,600

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 hamburger steak with 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

¥2,900

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：ベリーのブランマンジェ
追加料金 ¥350

Optional glass dessert : Berry blancmange ¥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 Salad	野菜と魚介のせいり蒸し Steamed vegetables and seafood	パン 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

ベーコンとキャベツのブイヨンスープ ¥800
Bacon and cabbage 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 + ¥600)
(Large size + ¥600)

粗挽きハンバーグデミグラスソース ¥1,900
Coarsely ground hamburger 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 タイム風味のソース ¥2,000
玉葱とじゃがいものソテーを添えて
Roasted chicken thighs with thyme-flavored sauce
sautéed onions and potatoes

三重県熊野産の真鯛と蛤のナージュ仕立て ¥2,000
Red sea bream and one clam a la nage

レストラン「アレイ」シェフ特製
ビーフシチュー ¥2,400
Restaurant “Array” Chef’s special beef stew

パン又はライス ¥600
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レトルトのものをお勧めいたします。
* 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.