

# GRAND MENU

- The displayed prices include a 10% consumption tax and a 10% service charge.
- The content may be subject to partial changes due to various circumstances.
- If you have any food allergies, please inform the staff.

- 表示価格は消費税 10%・サービス料 10%を含む金額でございます
- 諸事情により内容が一部変更になる場合がございます
- 食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けくださいませ

# Lunch Time

ランチタイム

## meal

seasonal soup,salad set +¥ 850  
季節のスープ・サラダセット

king crab cream croquette with tomato sauce ¥3,050  
たらば蟹のクリームコロッケ トマトソース

large fried shrimp with tartar sauce ¥3,400  
大海老フライ タルタルソース添え

beef croquette with tomato sauce ¥2,700  
ビーフクロケット トマトソース

japanese beef hamburg steak with demi-glace sauce ¥3,900  
国産牛のハンバーグステーキ デミグラスソース

beef stew ¥3,900  
ビーフシチュー

※ bread or rice  
パンまたはライス

duck meat curry with rice ¥3,150  
鴨肉のカレーライス

fillet beef curry with rice ¥3,050  
フィレビーフカレーライス

hashed beef with rice ¥3,050  
フィレビーフハヤシライス

macaroni gratin ¥1,850  
マカロニグラタン

omelette rice with tomato sauce ¥2,200  
オムライス

seasonal steamed rice ¥2,700  
季節のせいろ御膳

snow crab and salmon roe steamed rice ¥4,250  
ずわい蟹といくらのせいろ御膳

soba noodle with duck meat & green onion ¥2,700  
鴨肉と九条葱蕎麦 (冷・温)

## soup

<b>meiji kinenkan traditional consomme</b> 明治記念館伝統のコンソメ	¥2,200
<b>corn soup</b> コーンスープ	¥1,600
<b>onion gratin soup</b> オニオングラタンスープ	¥2,800

## dessert

<b>french toast</b> フレンチトースト	¥1,850
<b>pastry cakes</b> ペストリーケーキ各種	¥1,000
<b>seasonal japanese sweets</b> 季節の和菓子	¥1,350

## set

<b>seasonal soup, salad set</b> 季節のスープ・サラダセット	+ ¥850
※お食事に追加できます	
<b>drink set (coffee or tea or sencha)</b> ドリンクセット (コーヒー or 紅茶 or 煎茶)	+ ¥600
※お食事・デザートに追加できます	

# Tea Time

ティータイム

## meal

seasonal soup,salad set +¥ 850  
季節のスープ・サラダセット

pork cutlet sandwich ¥2,200  
カツサンド

american club house sandwich ¥1,950  
アメリカンクラブハウスサンド

croque monsieur ¥2,200  
クロックムッシュ

duck meat curry with rice ¥3,150  
鴨肉のカレーライス

fillet beef curry with rice ¥3,050  
フィレビーフカレーライス

hashed beef with rice ¥3,050  
フィレビーフハヤシライス

macaroni gratin ¥1,850  
マカロニグラタン

omelette rice with tomato sauce ¥2,200  
オムライス

seasonal steamed rice ¥2,700  
季節のせいろ御膳

snow crab and salmon roe steamed rice ¥4,250  
ずわい蟹といくらのせいろ御膳

soba noodle with duck meat & green onion ¥2,700  
鴨肉と九条葱蕎麦 (冷・温)

## soup

**onion gratin soup**  
オニオングラタンスープ

¥2,800

## dessert

**french toast**  
フレンチトースト

¥1,850

**pastry cakes**  
ペストリーケーキ各種

¥1,000

**baked pudding classic style**  
昔ながらの焼きプリン

¥1,500

**coffee jelly**  
コーヒーゼリー

¥1,600

**seasonal japanese sweets**  
季節の和菓子

¥1,350

## set

**seasonal soup,salad set**  
季節のスープ・サラダセット

+¥850

※お食事に追加できます

**drink set (coffee or tea or sencha)**

+¥600

ドリンクセット (コーヒー or 紅茶 or 煎茶) ※お食事・デザートに追加できます

# Dinner Time

ディナータイム

## meal

<b>king crab cream croquette with tomato sauce</b> たらば蟹のクリームコロケ　トマトソース	¥3,050
<b>large fried shrimp with tartar sauce</b> 大海老フライ　タルタルソース添え	¥3,400
<b>beef croquette with tomato sauce</b> ビーフクロケット　トマトソース	¥2,700
<b>japanese beef hamburg steak with demi-glace sauce</b> 国産牛のハンバーグステーキ　デミグラスソース	¥3,900
<b>beef stew</b> ビーフシチュー	¥3,900
<b>※ bread or rice</b> パンまたはライス	

<b>duck meat curry with rice</b> 鴨肉のカレーライス	¥3,150
<b>fillet beef curry with rice</b> フィレビーフカレーライス	¥3,050
<b>hashed beef with rice</b> フィレビーフハヤシライス	¥3,050
<b>macaroni gratin</b> マカロニグラタン	¥1,850
<b>omelette rice with tomato sauce</b> オムライス	¥2,200

## soup

<b>meiji kinenkan traditional consomme</b> 明治記念館伝統のコンソメ	¥2,200
<b>corn soup</b> コーンスープ	¥1,600
<b>onion gratin soup</b> オニオングラタンスープ	¥2,800

## dessert

<b>french toast</b> フレンチトースト	¥1,850
<b>pastry cakes</b> ペストリーケーキ各種	¥1,000

## set

<b>drink set (coffee or tea or sencha)</b> ドリンクセット (コーヒー or 紅茶 or 煎茶) ※お食事・デザートに追加できます	+ ¥600
---	--------

# Dinner Course

ディナーコース

¥ 8,500

## appetizer

本日の前菜

## soup

スープ

## fish dish

魚料理

## meat dish

肉料理

## dessert

デザート

## coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

## bread or rice

パンまたはライス



Please choose a soup, fish dish, meat dish, and dessert from a la carte menu.

~ 下記のスープ・魚料理・肉料理・デザートより一品づつお選びください ~

## soup

soup of the day

本日のスープ

corn soup (+¥650)

コーンスープ

meiji kinenkan traditional consomme (+¥850)

明治記念館伝統のコンソメ

## fish dish

fish of the day

本日の魚料理

king crab cream croquette with tomato sauce

たらば蟹のクリームコロッケ トマトソース

large fried shrimp with tartar sauce (+¥400)

大海老フライ タルタルソース添え

## meat dish

beef stew

ビーフシチュー

japanese beef hamburg steak with demi-glace sauce

国産牛のハンバーグステーキ デミグラスソース

beef tongue stew (+¥1,250)

ビーフタンシチュー

sirloin steak (+¥1,250)

サーロインステーキ

## dessert

pastry cakes

ペストリーケーキ

french toast (+¥250)

フレンチトースト