

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

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

hidagyu steamed rice ¥4,250
飛騨牛せいろ御膳

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

soup

meiji kinenkan traditional consomme 明治記念館伝統のコンソメ	¥2,200
corn soup コーンスープ	¥1,600
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
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) 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

hidagyu steamed rice ¥4,250
飛騨牛せいろ御膳

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

soup

onion gratin soup ¥2,800
オニオングラタンスープ

dessert

french toast ¥1,850
フレンチトースト

pastry cakes ¥1,000
ペストリーケーキ各種

baked pudding classic style ¥1,500
昔ながらの焼きプリン

coffee jelly ¥1,600
コーヒーゼリー

seasonal japanese sweets ¥1,350
季節の和菓子

set

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

crab cream croquette with tomato sauce ¥3,050

たらば蟹のクリームコロケ 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

soup

meiji kinenkan traditional consomme 明治記念館伝統のコンソメ	¥2,200
corn soup コーンスープ	¥1,600
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

set

drink set (coffee or tea or sencha) 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

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

Drink

ドリンク

ALCOHOL

draft beer ¥1,250
生ビール

white wine Glass ¥1,250
白ワイングラス

red wine Glass ¥1,250
赤ワイングラス

chivas regal Single ¥1,350
シーバスリーガル Double ¥2,000

jack daniel black Single ¥1,350
ジャックダニエルブラック Double ¥2,000

japanese whisky taketsuru Single ¥1,850
ジャパニーズウイスキー 竹鶴 Double ¥2,750

original blended whisky kinkeinomai Single ¥1,350
オリジナルウイスキー 金鷄の舞 Double ¥2,000

WHITE WINE

mouton cadet blanc

ムートン カデ ブラン

Bottle ¥4,850

henri bourgogne chardonnay

アンリ ブルゴーニュ シャルドネ

Bottle ¥7,300

clarendelle blanc

クラレンドル ブラン

Bottle ¥7,900

RED WINE

mouton cadet rouge

ムートン カデ ルージュ

Bottle ¥4,850

henri bourgogne pinot noir

アンリ ブルゴーニュ ピノ ノワール

Bottle ¥7,300

clarendelle rouge

クラレンドル ルージュ

Bottle ¥7,900

NON-ALCOHOL

asahi dry zero

アサヒ ドライゼロ

¥1,250

Drink

ドリンク

HOT DRINK

specialty coffee スペシャルティコーヒー < コーヒー豆の種類はスタッフまでお尋ねください >	¥1,050
original blended coffee キンケイブレンドコーヒー	¥950
american coffee アメリカンコーヒー	¥950
vienna coffee ウイナナーコーヒー	¥1,050
café au lait カフェオレ	¥1,050
espresso エスプレッソ	¥950
cappuccino カプチーノ	¥1,050
hojicha latte ほうじ茶ラテ	¥1,050
caramel macchiato キャラメルマキアート	¥1,050

HOT DRINK

café mocha カフェモカ	¥1,050
chocolate mocha チョコレートモカ	¥1,050
original blended tea 紅茶	¥950
matcha au lait 抹茶オレ	¥1,050
chai ホットチャイ	¥1,050
cocoa ホットココア	¥1,050
hot milk ホットミルク	¥950
yuzu-nade ユズネード	¥950

Drink

ドリンク

COLD DRINK

iced coffee 炭焼きアイスコーヒー	¥950
iced tea アイスティー	¥950
iced café au lait アイスカフェオレ	¥1,050
iced chai アイスチャイ	¥1,050
iced cocoa アイスココア	¥1,050
milk アイスマルク	¥950
apple juice りんごジュース	¥950
orange juice オレンジジュース	¥950

COLD DRINK

tomato juice トマトジュース	¥950
guava mixed juice グァバミックスジュース	¥1,050
mango mixed juice マンゴーミックスジュース	¥1,050
lemon squash レモンスカッシュ	¥1,050
ginger ale ジンジャーエール	¥950
cola コーラ	¥950
iced oolong tea アイスウーロン茶	¥950

Herb Tea

ハーブティー

ALL ¥1,050

マークのついているドリンクはノンカフェインです
A drink with a cup mark is non-caffeine

kinkei house blend herb

キンケイハウスブレンドハーブ

<Spearmint+Rosemary+Lavender>

<スペアミント+ローズマリー+ラベンダー>

明治記念館の庭園のグリーンをイメージしてミントをベースに清々しい
味わいに仕上げました

refresh blend

リフレッシュブレンド

<Lemon Peel+Lemon Verbena+Lemon Grass>

<レモンピール+レモンバーベナ+レモングラス>

レモングラスとレモンバーベナから抽出される爽やかな香味にビターな
レモンピールが絶妙なブレンドです

fruit cocktail

フルーツカクテル

<Hibiscus+Rose Hip+Elderberry+Orange Peel+Lemon Peel+Apple>

<ハイビスカス+ローズヒップ+エルダーベリー+オレンジピール+レモンピール+アップル>

赤色のきれいな酸味のあるハーブティー

rooibos

ルイボス

<Rooibos>

<ルイボス茶葉>

南アフリカ原産で古くから原住民の間で珍重されてきました。

ほんのり甘く飲みやすい味わいです

rooibos hojicha

ルイボスほうじ茶

<Rooibos+Roasted Green Tea>

<ルイボス+ほうじ茶>

香ばしいほうじ茶とルイボスの相性も抜群なブレンドティーです