

庭園の  
ビアテラス

# 春鵜

せきれい

## 2024



お客様各位

[ メニュー表記につきまして ]

※表示価格は消費税10%とサービス料15%が含まれます。

※諸事情により内容が一部変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

※アレルギー表示につきましては、仕入れた食品の表示をもとに、8品目の特定原材料(卵・小麦・乳・えび・かに・そば・落花生・くるみ)と肉類3品目(牛肉・豚肉・鶏肉)のみ記載しております。また日替わりのメニューやお飲物など、一部アレルギー表示の記載のないメニューもございますので、食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合は、スタッフまでお声掛けください。

なお、厨房内の調理器具は共用しており、全ての食材を同一の環境で調理いたしますので、意図せず表示のない食材が混入する場合がございます。(コンタミネーションに関しては十分な対応ができません)



Dear Customer

[ Regarding the indication of the menu ]

\* Prices shown include 10% consumption tax and 15% service charge.

\* Some contents may be changed according to situations.

\* The photo shows an example.

\* As for the indication of allergens, we indicate the 8 specified ingredients (egg, wheat, milk, shrimp, crab, buckwheat, peanut, and walnut) and the 3 kinds of meat (beef, pork, and chicken) only with reference to the labels of procured food products. For daily specials, drinks, etc., allergens are not indicated. If any of you have a food allergy, please ask our staff. Please note that the cooking utensils in our kitchen are shared and all ingredients are cooked in the same environment, so there is a possibility that our dishes will include unindicated ingredients before cooks notice. (Measures against contamination are not sufficient.)

## 本日から貯まる明治記念館ポイントアプリ FAMILY TREE POINT

明治記念館[ファミリーツリーポイントメンバー]になると、ポイントが

貯まる

使える

明治記念館での  
ご婚礼・レストラン・撮影などの  
各種サービスのご利用、商品の購入で  
ポイントが貯まります。

明治記念館での  
レストラン・ショップ・撮影などの  
様々な商品の購入・サービスのご利用で  
ポイントは使用できます。

ご婚礼お申込	3000pt
ご結納お申込	2000pt
館内サービスご利用金額の	最大8%*

1pt → 1yen

1pt⇒1円相当として使用できます。

※各商品・サービスによってポイントの付与率は異なります。



入会金  
年会費  
無料

アプリ  
ダウンロード  
&登録方法

下記QRもしくはアプリストアにて「明治記念館」と検索しインストール



iPhone用



Android用



## 国産牛ローストビーフ

Roast Beef

### 鶴鴿カット

"Sekirei" Style

6,350円

### ノーマルカット

Normal style

4,450円

乳小麦牛肉



# Chef's Recommendation

プレミアムメニュー



### 飛騨牛の朴葉焼き

Grilled "Hida-gyu" Beef on Magnolia Leaf

4,200円

小麦牛肉

数量限定

### 清流鶏のローストチキン

Roast "Seiryu-dori" Chicken

5,100円

鶏肉





飛騨牛とトマトのすき焼き  
"Hida-gyu" Beef and Tomato Sukiyaki  
3,800円

乳 小麦 牛肉

ベルギー産オシエトラキャヴィア  
天然酵母のパンドウ  
カンパーニュと一緒に  
Belgian Oscietra Caviar and  
Natural Yeast Pain de Campagne  
9,500円

小麦



旬の鮑と雲丹の冷製  
鱈出汁のジュレ  
Abalone and Sea Urchin with  
"Dashi" Jelly  
4,450円

小麦 牛肉 豚肉

ハラミ肉のグリル  
Skirt Steak  
3,550円

小麦 牛肉 鶏肉



## 旬の味覚を楽しむ枳の三段重

- 鱧の牡丹作り 梅肉醤油と共に
- 鮪マリネとアボカド 山葵マヨネーズソース
- 四川風ピリパリ唐辛子のよだれ鶏

Tastes of Season in Three Boxes

- Daggertooth Pike Conger and Plum Soy Sauce
- Marinated Tuna and Avocado and "Wasabi" Mayonnaise Sauce
- Szechuan Mouth-watering Chicken

3,200円

卵 小麦 落花生 鶏肉



# Sekirei Specials

こだわりメニュー

## 米茄子の白味噌彩り田楽焼き

Grilled Eggplant "Dengaku"  
with Various Toppings

2,300円

卵 小麦 えび 落花生 牛肉



## 料亭の天麩羅盛り合わせ

大根みぞれ汁

おでんの天麩羅 (大根・玉子・  
ちくわ)・海老・万願寺とうがらし

Tempura Assortment  
("Daikon" Radish, Boiled Egg,  
Fish-paste Cake, Shrimp,  
"Manganji" Pepper)

2,300円

卵 小麦 えび



「感動する野菜」を作り続ける  
横田農場が鶴鶴のために育てた  
美味しい  
有機野菜の盛合せ

バーニャカウダソース

Assortment of "Yokota-san's"  
Organic Vegetables and Bagna Cauda

2,300円

乳 小麦



ソフトシェルシュリンプのエビマヨ

Soft Shell Shrimp and Mayonnaise

3,200円

乳 えび 落花生 くるみ



鱧の牡丹作り 梅肉醤油と共に

Daggertooth Pike Conger  
and Plum Soy Sauce

3,200円

小麦



穴子と貝柱のフリット

発酵たくあんのタルタルソース

Fried Conger Eel and Scallops  
and "Takuwan" Tartar Sauce

2,800円

卵 小麦



真鯛の冷しゃぶしゃぶ

淡路島の玉ねぎドレッシング

Red Sea Bream Cold "Shabu-shabu"  
and "Awajishima" Onion Dressing

2,300円

小麦



合鴨と蓮根ステーキ  
パルミジャーノチーズと  
鰹節と赤味噌のパウダー

Duck and Lotus Root Steak  
with Parmesan Cheese and  
"Katsuobushi" and "Akamiso" Powder  
2,550円

乳



ブッラータとアメーラのカプレーゼ  
Burrata Cheese and "Amela" Tomatoes 2,800円

乳



16か月熟成  
フランスオーベルニュ地方の生ハム  
Auvergne Dry-cured Ham Aged  
for 16 months 3,200円

豚肉



リコッタチーズとほうれん草のカネロニ  
Ricotta and Spinach Cannelloni 2,300円

乳 小麦 牛肉 鶏肉



渦巻ソーセージ  
Snail Sausage 3,200円

豚肉

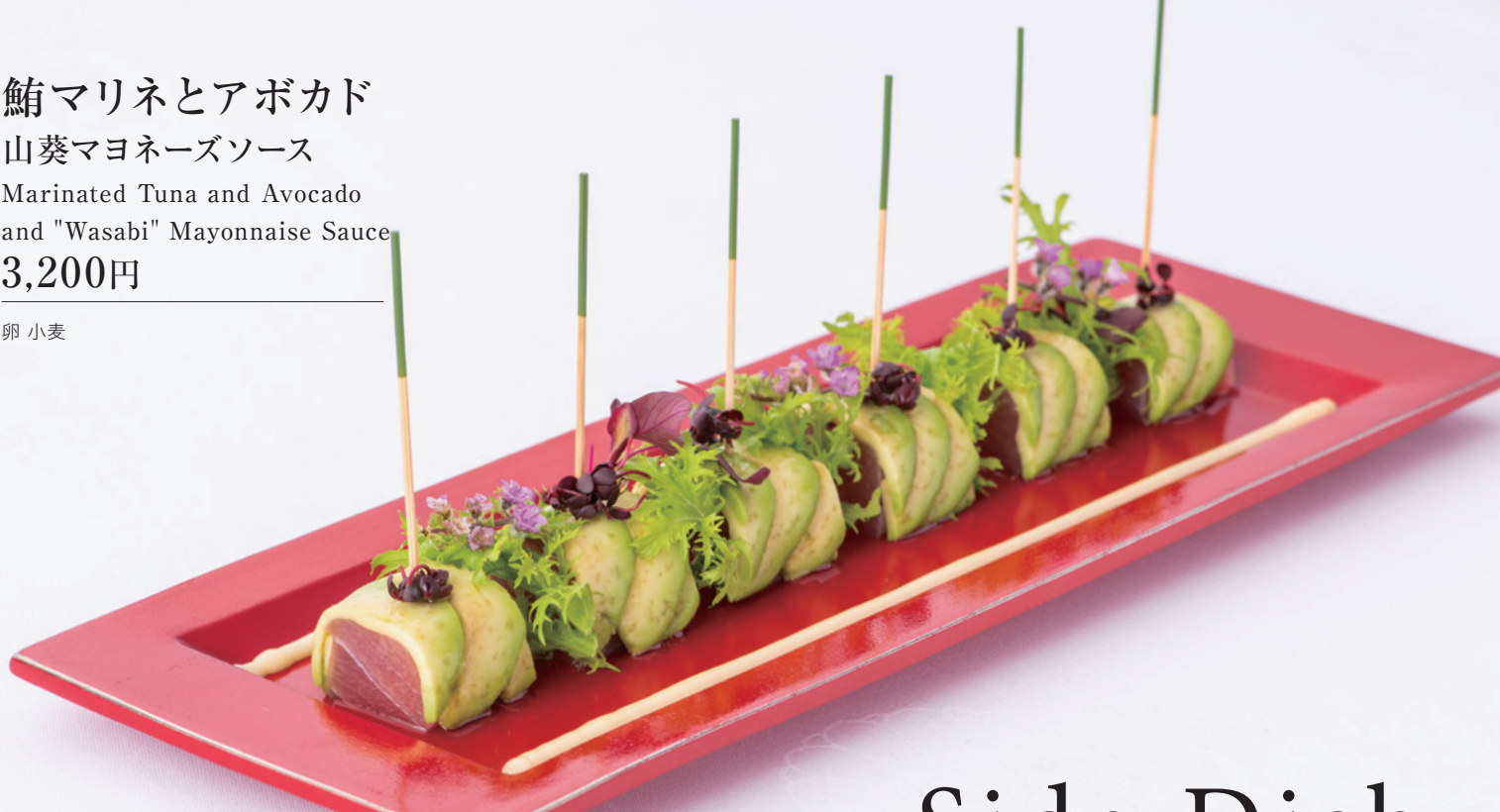
## 鮪マリネとアボカド

山葵マヨネーズソース

Marinated Tuna and Avocado  
and "Wasabi" Mayonnaise Sauce

3,200円

卵 小麦



# Side Dish

おつまみ

チーズ盛り合わせ

Assortment of Cheese

2,550円

乳 小麦 くるみ

サーモンマリネ オレンジ風味

Marinated Salmon and Orange

1,650円

乳

四川風 ピリパリ唐辛子のよだれ鶏

Szechuan Mouth-watering Chicken

2,550円

小麦 落花生 鶏肉

磯部揚げ風 タコと帆立のフリット

サルサトマト

Fried Octopus and Scallops with Salsa 1,550円

小麦

生春巻き

Fresh Spring Rolls

2,450円

小麦 えび 豚肉

鶴岡産 焼きだだちゃ豆 藻塩使用

Grilled "Dadachamame"

Green Soybeans and "Moshio" Salt

1,550円

燻しポテトとベーコンのサラダ

Smoky Potato and Bacon Salad

2,300円

卵 小麦 豚肉

フライドポテト チリガーリック味

Chili-Garlic French Fries

1,300円

シーザーサラダ

Caesar Salad

1,800円

卵 乳 小麦 豚肉

小麦 豚肉

白レバーペースト

Chicken Liver Paste

1,550円

卵 乳 小麦 鶏肉

汲み上げ湯葉

"Tofu" Skin

1,050円

小麦

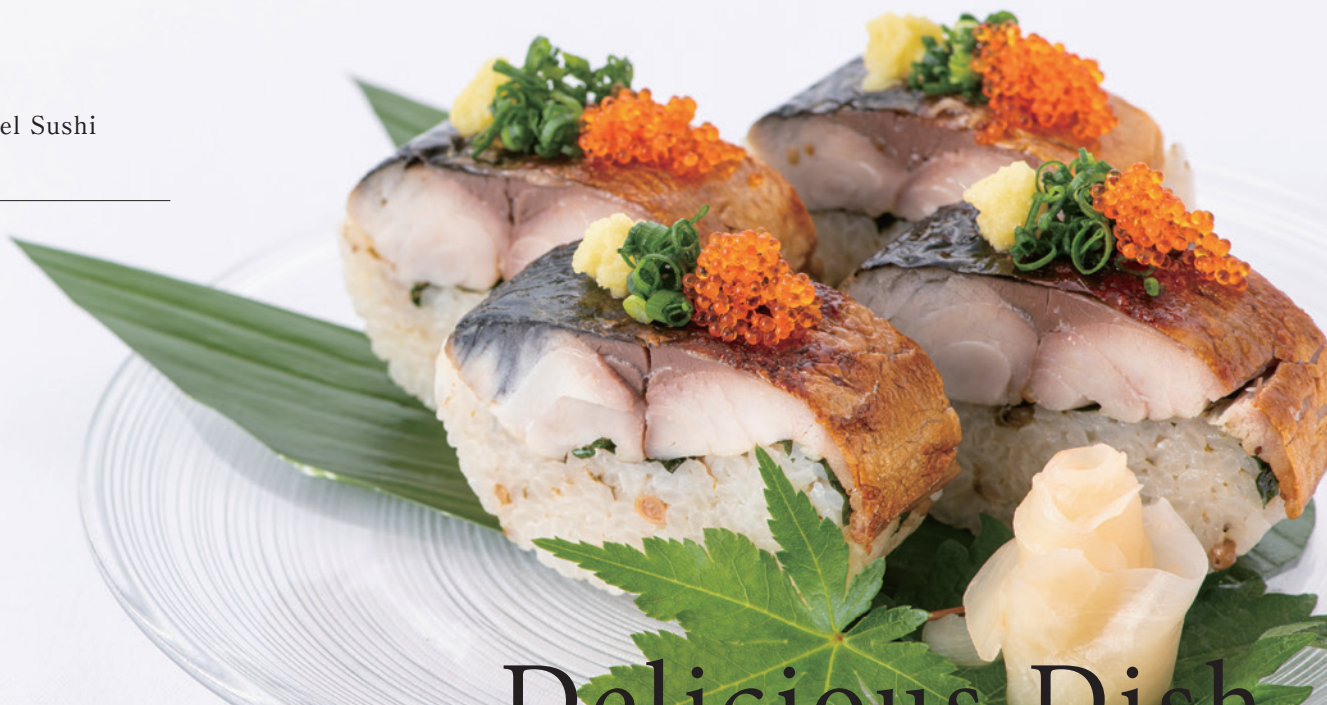


# 焼鯖寿司

Grilled Mackerel Sushi

1,900円

小麦



## Delicious Dish

お食事



オマール海老のピッツァ

Lobster Pizza

3,800円

卵 乳 小麦 えび 牛肉



プラチナポークの  
ケージャンフライとジャンバラヤ

Cajun Fried Pork and  
Jambalaya

3,550円

小麦 牛肉 豚肉 鶏肉



ピッツァマルゲリータ

Pizza Margherita

2,050円

乳 小麦



カツサンド

Pork Cutlet Sandwiches

1,900円

卵 乳 小麦 豚肉



冷し稲庭うどん

Cold "Inaniwa Udon" Noodles

1,300円

小麦 えび かに



# Dessert

デザート

明治記念館パティスリーケーキ各種

Meijikinenkan Patisserie Cakes

各 1,050円

こちらの商品のアレルギー特定原材料につきましてはスタッフへお尋ねください



Meijikinenkan Ice Cream  
with "Shiomonaka" Wafer  
(Vanilla or Black Sesame)

明治記念館の  
しおもなかアイス  
(バニラ or 黒胡麻)

1,550円

卵 乳 小麦