

# 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** ¥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

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

## soup / salad

<b>meiji kinenkan traditional consommé</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
<b>caesar salad with grilled bacon and chicken</b> グリルドベーコンとチキンのシーザーサラダ	¥1,600

## 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

# 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

## NON-ALCOHOL

**asahi dry zero** ¥1,250  
アサヒ ドライゼロ

## CHAMPAGNE

laurent perrier la cuvée

ローラン・ペリエ ラ キュベ

Bottle ¥14,000

## WHITE WINE

baron philippe de rothschild mouton cadet blanc

バロン フィリップ ド ロスチャイルド ムートン カデ ブラン

Bottle ¥5,000

kendall-jackson vintner's reserve riesling

ケンダル ジャクソン ヴィントナーズ リザーヴ リースリング

Bottle ¥7,500

takahata winery takahata barrique chardonnay barrel ageing

高畠ワイナリー 高畠 バリック シャルドネ 樽熟成

Bottle ¥10,000

calera central coast chardonnay

カレラ セントラル コースト シャルドネ

Bottle ¥12,500

jean marc brocard chablis 1er cru montmains

ジャン マルク ブロカール シャブリ プルミエ クリュ モンマン

Bottle ¥15,000

## RED WINE

baron philippe de rothschild mouton cadet rouge

バロン フィリップ ド ロスチャイルド ムートン カデ ルージュ

Bottle ¥5,000

baron philippe de rothschild maipo chile escudo rojo origine

バロン フィリップ ド ロスチャイルド マイポチリ エスクード ロホ オリジン

Bottle ¥7,500

château mercian nagano merlot

シャトー メルシャン 長野メルロー

Bottle ¥10,000

calera central coast pinot noir

カレラ セントラル コースト ピノ ノワール

Bottle ¥12,500

château d'issan blason d'issan

シャトー ディッサン ブラゾン ディッサン

Bottle ¥15,000

# Drink

ドリンク

## HOT DRINK

<b>specialty coffee</b> 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
<b>original blended coffee</b> キンケイブレンドコーヒー	¥950
<b>american coffee</b> アメリカンコーヒー	¥950
<b>vienna coffee</b> ウイナナーコーヒー	¥1,050
<b>café au lait</b> カフェオレ	¥1,050
<b>espresso</b> エスプレッソ	¥950
<b>cappuccino</b> カプチーノ	¥1,050
<b>hojicha latte</b> ほうじ茶ラテ	¥1,050
<b>caramel macchiato</b> キャラメルマキアート	¥1,050

## HOT DRINK

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

# Drink

ドリンク

## COLD DRINK

iced coffee ¥950  
炭焼きアイスコーヒー

iced tea ¥950  
アイスティー

iced café au lait ¥1,050  
アイスカフェオレ

iced chai ¥1,050  
アイスチャイ

iced cocoa ¥1,050  
アイスココア

milk ¥950  
アイスマルク

apple juice ¥950  
りんごジュース

orange juice ¥950  
オレンジジュース


## COLD DRINK

<b>tomato juice</b> トマトジュース	¥950
<b>guava mixed juice</b> グアバミックスジュース	¥1,050
<b>mango mixed juice</b> マンゴーミックスジュース	¥1,050
<b>lemon squash</b> レモンスカッシュ	¥1,050
<b>ginger ale</b> ジンジャーエール	¥950
<b>cola</b> コーラ	¥950
<b>iced oolong tea</b> 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