

# 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

japanese wagyu beef steam basket meal ¥4,250  
飛騨牛と春の山菜せいろ御膳

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>nerikiri</b> 〈japanese sweets〉 練り切り	¥1,000

## 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

Japanese wagyu beef steam basket meal ¥4,250  
飛騨牛と春の山菜せいろ御膳

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

**nerikiri** 〈japanese sweets〉 ¥1,000  
練り切り

## 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

ビーフコロッケ 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・デザートより一品ずつお選びください ~

## 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