

活ムール貝700g使用!
ぎゅぎゅっと詰まった濃厚な旨味が
しっかりと味わえる一品。

活ムール貝 白ワイン蒸し

White wine steamed Mussels

2人前 ¥2,480

夏ムール

Mussels

5HORN Dining定番のペスカトーレ。
ムール貝の濃厚な旨味と
オリジナルトマトソースとの
相性をお楽しみ下さい。

活ムール貝 ペスカトーレ

Pescatore of Mussels

¥1,820

ビーフシチューと
相性の良いコンソメライスで

TAKE
OUT OK

このマークの
付いているメニューは
テイクアウトできます



ビーフシチューオムライス
Beef stew omelette rice ¥1,820 ●当店おすすめ!



フレッシュトマトとバジルの
冷製スパゲッティ ¥1,680
Cold spaghetti with fresh tomato & basil



ステーキガーリックピラフ
Steak strips with garlic rice ¥1,360



ナスとベーコンの
トマトソース ¥1,360
Pasta with eggplant &
bacon in tomato sauce



厚切りベーコン
カルボナーラ ¥1,480
Carbonara with
thick-sliced bacon



タルタルたっぷりミックスフライ
Seafood fried combo plate with
tartar sauce ¥1,680



丸ごと
シーザーサラダ ¥1,380
Cesar salad with bacon



ビーフシチュー ¥3,200
Beef stew



自家製ソーセージと
厚切りベーコンのグリエ ¥1,800
Homemade sausage & grilled thick-sliced bacon



本日魚のタルタル ¥1,300
フルーツソース 白ワインゼリーのせ
Tartare of today's fish with fruit sauce, jellied wine on top

ステーキサラダ
Steak strips with salad ¥1,520

シーフードサラダ
Seafood salad ¥1,680

Side Menu

バゲット Baguette ¥350
ミニサラダ Mini salad ¥350

冷製スープ Cold soup ¥400

TAKE
OUT OK
ミート&ポテト ¥800
French fries with meat sauce

Set Drink セットドリンク

「※」が付いているものはプラス料金にてご注文いただけます。 Drinks marked 「※」 is needed extra fee

コーヒー ホット or アイス
Coffee [Hot or Iced]

アメリカンコーヒー
Weak Coffee

ミルク ホット or アイス
Milk [Hot or Iced]

紅茶 ストレート or レモン or ミルク
Hot Black Tea [Black or Lemon or Milk]

アイスティー ストレート or レモン or ミルク
Iced Black Tea [Black or Lemon or Milk]

クレマコーヒー +¥100 ※
(アイス) Iced Crema Coffee

カフェオレ ホット or アイス +¥150 ※
Cafe au lait [Hot or Iced]

果汁100%ジュース オレンジ or リンゴ +¥100 ※
100% fruit juice [Orange or Apple]

クレマオレ バニラ or ヘーゼルナッツ or キャラメル +¥200 ※
Iced Crema Cafe au lait [Vanilla or Hazelnut or Caramel]

生ビールグラス +¥200 ※
Draft Beer (Glass)

ハウスワイン 赤 or 白 グラス +¥200 ※
House Wine (Glass) [Red or White]

スパークリングワイン グラス +¥200 ※
Sparkling Wine (Glass)

※表示価格は税込となっております。※写真はイメージです。※食物アレルギーがご心配なお客は、特定原材料の使用内容についておたずねください。特定原材料:小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに