

Wine & Dine Menu



ソムリエおすすめ

Appetizer

ランチドリンク付

Lunch Set Drink よりお選びください

お料理に合う
おすすめワイン

詳しくはスタッフまで
お問合せください

Beef and mushroom ajillo

¥1,480

牛肉とマッシュルームのアヒージョ

人気のアヒージョは、牛肉とマッシュルームの組み合わせ。熱々のうちにどうぞ!



ミディアムボディ赤

Carpaccio in seasonal sauce

¥1,480

カルパッチョ 季節のフルーツソース

季節毎に替わるフルーツとソースが楽しい人気の魚前菜。是非季節を通してお楽しみください。やや甘めの白ワインがいいですね。



フルーティーな白

Croquette of walnut and beef

¥1,480

牛肉と胡桃のクロケット

ワイン会でも好評だった牛肉のクロケット。牛肉の弾力と胡桃の食感と香ばしさがたまりません。是非赤ワインで!



ミディアムボディ赤
フルボディ赤

Baked camembert cheese with potato and bacon

¥1,580

ジャーマンポテトとベーコンのカマンベール焼き

ほくほくのジャガイモにたっぷりのカマンベールチーズをのせたなんとも贅沢なポテト&チーズの一品。
ミディアムボディの赤ワイン、あるいはフルボディの白ワインで!



ミディアムボディ赤
濃厚な白

Main Dish

パンが付きます

ランチドリンク付

Lunch Set Drink よりお選びください

Creamy chicken stew with Fried burdock

¥2,180

鶏もも肉のフリカッセ 牛蒡の素揚げと共に

フランス伝統料理のクリーム煮を 5 HORN Dining 風にアレンジ。
じっくりと煮込んで柔らかくなった鶏肉と特製自家製ベシャメルソース。



フルボディ白

Poeler of today's fish with browned butter sauce

¥2,180

本日魚のボワレ 焦がしバターソース

ぶりっぶりの魚に焦がしバターソースが絶妙に合います。たっぷりと絡めてどうぞ!
ワインは、梅香溢れる濃厚な白ワイン、あるいはミディアムボディの赤でもどうぞ!



ミディアムボディ赤
フルボディ白

Pork shoulder loin confit with red wine sauce "burgundy style"

¥2,380

豚肩ロース肉のコンフィ ブルゴーニュ風 赤ワインソース

低温調理で仕上げた豚肩ロースをさらにグリルし香ばしく焼き、
数種類の茸と赤ワインで作上げたフランスブルゴーニュ地方伝統のソース。



ミディアムボディ赤

Oven-baked duck, gorgonzola & honey flavor

¥2,480

鴨肉のロースト ゴルゴンゾーラと蜂蜜風味

鴨肉にゴルゴンゾーラチーズと蜂蜜と林檎という、決して他には無い組み合わせ。
赤ワインとのペアリングをゆっくりとお楽しみください。



ミディアムボディ赤
フルボディ赤



ソムリエおすすめ

Salad

ランチドリンク付

Lunch Set Drink よりお選びください

Steak strips with salad "Regular size"

¥1,780

ステーキサラダ レギュラーサイズ

TAKE OUT OK たっぶりの野菜をリース状にした見た目も楽しめるステーキサラダ。サラダの中では一番人気!



ミディアムボディ赤

Steak salad "Double meat"

¥2,280

ステーキサラダ 贅沢ダブルミート **牛肉2倍**

TAKE OUT OK ステーキサラダの牛肉を更に2倍に増やした肉好きの為のステーキサラダ。
がっつりと味わいたい方はこちらをどうぞ!



ミディアムボディ赤

Seafood salad

¥1,780

シーフードサラダ

TAKE OUT OK 美しいリース状のサラダに、たっぶりの魚介を散りばめたヘルシーなサラダ。
特製和風フレンチドレッシングをかけてどうぞ。



フレッシュな白

Caesar salad with prosciutto

¥1,680

新鮮丸ごとレタスと生ハムのシーザーサラダ

TAKE OUT OK 松本産水耕栽培グリーンリーフのみずみずしさ、やわらかさ、甘さをお楽しみください。



フレッシュな白



店長おすすめ

店長おすすめ



Pasta パスタ大盛り+¥200

ランチドリンク付
Lunch Set Drink よりお選びください

Plenty of shrimp in tomato sauce ￥1,820

たっぷりえびのトマトソース

海老をたっぷりを使いトマトと合わせた 5 HORNDining の中でも人気パスタニュー。

Bologna style lasagna ￥1,780

ラザニア ボローニャ風

TAKE OUT OK たっぶりのひき肉&ミート(ボロネーゼ)を使用した熱々のラザニアは、きっと心も身体も温まるでしょう。

お料理に合う
おすすめワイン

詳しくはスタッフまで
お問合せください

 ミディアムボディ赤

 ミディアムボディ赤
フルボディ赤



Rice Dish ライス大盛り+¥200

ランチドリンク付
Lunch Set Drink よりお選びください

Steak strips with garlic rice “Regular size” ￥1,780

ステーキガーリックピラフ レギュラーサイズ

TAKE OUT OK 5HORN Diningでは圧倒的人気。ガーリックと特製醤油ソースで焼き上げたピラフと香ばしく焼き上げた牛肉の香りがお店の中に広がります。

Steak strips with garlic rice “Double meat” ￥2,280

ステーキガーリックピラフ 贅沢ダブルミート **牛肉2倍**

TAKE OUT OK レギュラーサイズの牛肉を更に2倍に増やした肉好きの為のダブルミート。がっつりと味わいたい方は断然こちらがおすすめです!

Seafood omelette lobster and scallop rice ￥2,100

シーフードオムライス

TAKE OUT OK オマール海老と帆立だけの隠れた名品。たっぷりかかったオマール海老クリームソースとサフランライスの相性は絶妙。

Beef demi-glace sauce omelette rice ￥2,100

ビーフオムライス たっぶりのデミグラスソース

TAKE OUT OKじっくりと時間をかけて作り上げた濃厚な自家製デミグラスソースにソテーした牛肉を絡めた人気オムライス。

 フルボディ赤

 フルボディ赤

 フルボディ白

 ミディアムボディ赤
フルボディ赤



Side Menu

※ランチドリンクは付きません

Today's soup ￥680

本日のスープ

Mini salad ￥380

ミニサラダ

Bread ￥280

パン

French fries with
meat sauce

￥980

ミート&ポテト

TAKE OUT OK

揚げたてアツアツ、サクサク
ミートソースとの相性抜群

 ミディアムボディ赤
ビール

Lunch Set Drink ランチセットドリンク

「※」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

Coffee [Hot or Iced]

コーヒー [ホット or アイス]

Weak coffee

アメリカンコーヒー

Hot tea [Black or Lemon or Milk]

紅茶 [ストレート or レモン or ミルク]

Iced 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]

Cafe au lait

カフェオレ [ホット or アイス] +¥100※

Iced crema coffee

クレマコーヒー(アイス) +¥100※

Iced crema au lait

クレマオレ (アイス) [バニラ or ローステッドチェスナッツ or メープル] +¥200※

Fruit juice [Orange or Apple]

果汁100%ジュース | オレンジ or リンゴ | +¥150※

Apple soda

紅玉りんごのソーダ +¥350※

KUSAWAKE

草譯 ハーブ&スパイスノンアルコールスパークリング +¥350※