

Wine & Dine Menu

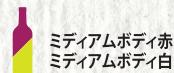
お料理に合う
おすすめワイン
詳しくはスタッフまで
お問合せください

Appetizer



Whitebait and seasonal vegetables ajillo ¥1,180

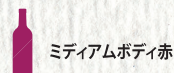
しらすと玉葱とズッキーニのアヒージョ
これからの季節をイメージした色鮮やかなアヒージョをしらすとワインとご一緒に!



ミディアムボディ赤
ミディアムボディ白

Bonito carpaccio with sesame sauce ¥1,180

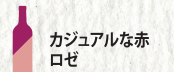
鱈のカルパッチョ 胡麻のソース オニオンとガーリックの風味と共に
軽をたっぷりのルッコラと胡麻のソースとご一緒に。香ばしいフライドオニオンとガーリックの香りが決めて。



ミディアムボディ赤

Italian fried chicken with Basil sauce ¥1,380

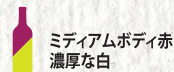
イタリアン風ポッコ フリット (ジューシーな洋風唐揚げ)
自家製イタリアンドレッシングに漬けた鶏もも肉をからっとジューシーに揚げた洋風唐揚げです。トマトとの相性抜群!



カジュアルな赤
ロゼ

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!



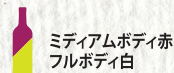
ミディアムボディ赤
濃厚な白

Main Dish パンが付きます



Breaded chicken mustard and madera sauce ¥2,480

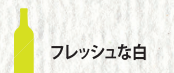
鶏もも肉のパン粉焼き ベコリーノチーズ風味 デュジョンマスタードとマデラーソース
柔らかい鶏もも肉のパン粉焼きにベコリーノチーズをたっぷりかけました。マスタードの辛味が絶妙。



ミディアムボディ赤
フルボディ白

Red sea bream vapor with plum and perilla sauce ¥2,480

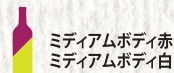
真鯛のヴァポール 梅と大葉のソース 蕪のロティ添え
暖かくなってきたこの季節に相応しい梅と大葉を使った優しい酸味のあるソースは白身魚との相性抜群。
合わせるワインも爽やかな白ワインで!



フレッシュな白

Pork saltimbocca with white wine and lemon flavor ¥2,480

豚肩ロースのサルティンボッカ 白ワインとレモン風味 旬野菜のロティ添え
イタリアローマの郷土料理を 5 HORNDining流にアレンジ。
豚肩ロースと生ハムで組み合わせ、白ワインとレモンの酸味でさっぱりと!



ミディアムボディ赤
ミディアムボディ白

Roasted duck with caramelized orange ¥2,480

鴨肉のロティ オレンジのキャラメリゼ添え 3色のソース
フランポワーズ・マデラー・バルサミコの色鮮やかな 3色のソースとオレンジのキャラメリゼが鴨と抜群のハーモニー!



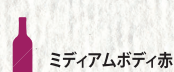
ミディアムボディ赤

Salad



Steak strips with salad "Regular size" ¥1,980

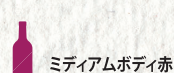
ステーキサラダ レギュラーサイズ
TAKE OUT OK たっぷりの野菜をリース状にした見た目も楽しめるステーキサラダ。サラダの中では一番人気!



ミディアムボディ赤

Steak salad "Double meat" ¥2,480

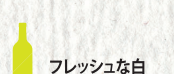
ステーキサラダ 贅沢ダブルミート **牛肉2倍**
TAKE OUT OK ステーキサラダの牛肉を更に2倍に増やした肉好きの為のステーキサラダ。
がっつりと味わいたい方はこちらをどうぞ!



ミディアムボディ赤

Seafood salad ¥1,980

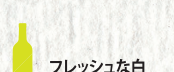
シーフードサラダ
TAKE OUT OK 美しいリース状のサラダに、たっぷりの魚介を散りばめたヘルシーなサラダ。
特製和風フレンチドレッシングをかけてどうぞ。



フレッシュな白

Caesar salad with prosciutto ¥1,780

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

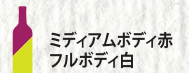


Pasta パスタ大盛り+¥300

Tagliatelle carbonara《fresh pasta》with bloody bacon and egg **¥1,980**

タリアテッレのカルボナーラ 《生パスタ》

モチモチの生パスタのカルボナーラ。こだわりのブラッディベーコンと温卵添えて更に贅沢に!

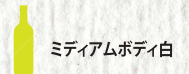


ミディアムボディ赤
フルボディ白

Clam pasta with green onion and yuzu **¥1,980**

蛤のパスタ たっぶりの葱と柚子の香り

5 HORNDining最後の春は、定番パスタ“蛤”で! たっぶりの葱と優しい貝の出汁に柚子の香りと共に。

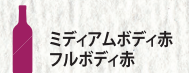


ミディアムボディ白

Bologna style lasagna **¥1,980**

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。



ミディアムボディ赤
フルボディ赤



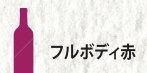
店長おすすめ

Rice Dish ライス大盛り+¥300

Steak strips with garlic rice “Regular size” **¥1,980**

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。

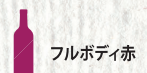


フルボディ赤

Steak strips with garlic rice “Double meat” **¥2,480**

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!

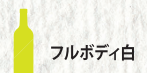


フルボディ赤

Seafood omelette lobster and scallop rice **¥2,180**

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。たっぶりが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。

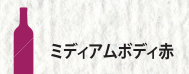


フルボディ白

Hashed beef omelet rice **¥2,180**

ハッシュドビーフのオムライス

TAKE OUT OK 牛肉と玉ねぎをこんがり炒め自家製ブラウンソースで更に煮込んだ大人気オムライス。



ミディアムボディ赤



Side Menu

※ランチタイムドリンクの対象ではありません

Today's soup **¥880**

本日のスープ

Seasonal small salad **¥450**

季節のスモールサラダ

Bread **¥290**

パン

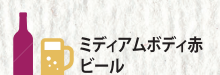
French fries with
meat sauce **¥880**

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 Time Drink ランチタイムドリンク

ランチタイムに限りお一人様1杯ドリンクサービス(お料理ご注文の方) One free drink per person during lunch time only (with food order)

Coffee [Hot or Iced]

コーヒー [ホット or アイス]

Iced crema coffee

クレマコーヒー(アイス) **+¥150***

Iced crema au lait

クレマオレ(アイス) **+¥250***
[キャラメル or ハーゼルナッツ or バニラ]

Cafe au lait

カフェオレ [ホット or アイス] **+¥100***

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]

Hot tea [Black or Lemon or Milk]

紅茶 [ストレート or レモン or ミルク]

おすすめドリンク
ソムリエセレクトシリーズ

Fruit juice [Apple or Mandarin orange or La France]

果汁100%ジュース [りんご or みかん or ラフランス] **+¥350***

French natural grape juice

フランス産ナチュラルぶどうジュース(ワイン用葡萄使用) **+¥350***

Non-alcoholic white wine

ノンアルコール 白ワイン(ドイツ産リースリング使用) **+¥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***

[*]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