

Dine Menu

Appetizer お酒と一緒にどうぞ!

Camembert and nut ajillo ¥1,380

まるごとカマンベールチーズとミックスナッツのアヒージョ
とろけるカマンベールと盛りだくさんのナッツのサクとした食感が素晴らしいハーモニー!

Gorgonzola, cream cheese, prosciutto, zucchini and honey pie ¥1,380

チーズと生ハムと蜂蜜のパイ
ゴルゴンゾーラ&クリームチーズ、生ハム、ズッキーニにとろーり蜂蜜をふりかけて。

Sea bass carpaccio with framboise sauce ¥1,380

スズキのカルパッチョ フランボワーズソース
ラズベリーの酸味とクリームチーズのチャーミングな新しいカルパッチョ。

Pollo Fritto garlic flavor ¥1,380

ポロフリット(洋風唐揚げガーリック味)
大人気洋風唐揚げ。にんにくの香りが食欲とお酒を誘います。

Duck and pear millefeuille balsamic sauce ¥1,580

鴨ロースと洋梨のミルフィーユ バルサミコソース
新提案! 鴨肉と甘い洋梨の協奏曲。酸味の効いたバルサミコソースで。

Main Dish パンが付きます

Coq au vin (chicken stew in red wine) ¥2,480

コック オ ヴァン (鶏の赤ワイン煮込み) 旬野菜添え
自家製赤ワインソースに隠し味の○○○を加えることで更にまろやかで濃厚に仕上がりました。

Sea bream vapoul dugrele sauce ¥2,480

真鯛ヴァプール デュグレレソース
柔らかく蒸した鯛に、ドライヴェルモットやディルのハーブ香が心地よく爽やかに溢れます。優しいトマトとパセリのソースで。

Pork saltimbocca with white wine and lemon flavor ... ¥2,580

豚肩ロースのサルティンボッカ レモン風味 旬野菜添え
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!

Duck roti with green pepper sauce ¥2,580

鴨肉のロティ カリカリ野菜とグリーンペッパーソース
ピリッと大人の辛さのソースがなんと鴨肉にあうんです。カリカリの揚げ野菜と甘いとろける玉葱が辛さをまろやかに。

Salad 1名~2・3名で楽しめる贅沢サラダ

Steak strips with salad ¥2,280

ステーキサラダ **ステーキ牛肉2倍 +¥600**
[TAKE OUT OK] 野菜もお肉もたっぷり食べたい方にお勧め。大人気のリースサラダ。

Seafood salad ¥2,280

シーフードサラダ
[TAKE OUT OK] 海老、烏賊、帆立、スモークサーモンがたっぷりのった贅沢なリースサラダ。

Caesar salad with prosciutto ¥1,980

新鮮丸ごとグリーンリーフ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。

Pasta パスタ大盛り+¥450

Salmon and anchovy cream ¥1,980

スモークサーモンのクリームソース アンチョビ風味
サーモンとアンチョビの香りが食欲をそそる濃厚なクリームパスタ。

Eggplant, porcini and sweet potato tomato sauce ¥2,280

秋の味覚を楽しむトマトソース
揚げ茄子とソテーしたボルチーニのトマトソース。たっぷり乗せた、さつまいの細切りチップのかりかり感!

Bologna style lasagna ¥2,280

ラザニア
[TAKEOUT OK] たっぶりのひき肉&ミート(ポロネーゼ)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。

Rice Dish ライス大盛り+¥450

Steak strips with garlic rice ¥2,380

ステーキガーリックピラフ **ステーキ牛肉2倍 +¥600**
[TAKEOUT 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食欲をそそります。

Shrimp omelet rice ¥2,180

たっぷり海老のオムライス
[TAKEOUT OK] 新登場!小海老たっぷりプリプリのオムライス。海老クリームソースとサフランライスとの相性抜群。

Hashed beef omelet rice ¥2,380

ハッシュドビーフのオムライス
[TAKEOUT 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。

Side Menu もう一品いかがですか

※ランチタイムドリンクの対象ではありません

Shrimp frit with aurora sauce ¥980

小海老のフリット オーロラソース
今回は、カジュアルなオーロラソース(トマトケチャップとマヨネーズ)で。

French fries with meat sauce ¥980

ミート&ポテト
[TAKEOUT 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

Seasonal small salad ¥450

季節のスマールサラダ
ちょこっとお料理のお供にどうぞ!

Chef's special soup ¥980

シェフ特製本日のスープ
五千尺伝統のレシピを5HORN流にアレンジ!

Bread ¥350

焼きたてパン

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)

おすすめドリンク
ソムリエセレクトシリーズ

Juniper berry nature soda

ジェニパーベリーのナチュラルソーダ +¥380※

KUSAWAKE

草譯 ハーブ&スパイスノンアルコールスパークリング +¥380※

Austrian natural grape juice

オーストリア産ナチュラルぶどうジュース(ワイン用葡萄使用) +¥380※

Fruit juice [Apple or Mandarin orange]

果汁100%ジュース [りんご or みかん] +¥380※

Hot coffee

コーヒー

Hot cafe au lait

カフェオレ +¥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]

Iced coffee

アイスコーヒー

Iced cafe au lait

アイスカフェオレ +¥100※

Hot tea

[Black or Lemon or Milk]

紅茶 [ストレート or レモン or ミルク]

「※」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

お料理に合うおすすめワインは次のページへ