

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



ソムリエおすすめ

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!

Bonito carpaccio with sesame sauce ￥1,180

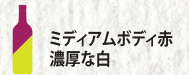
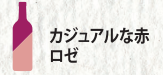
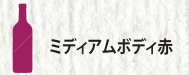
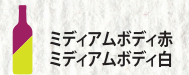
鱈のカルパッチョ 胡麻のソース オニオンとガーリックの風味と共に
軽をたっぷりのルッコラと胡麻のソースとご一緒に。香ばしいフライドオニオンとガーリックの香りが決めて。

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込んだ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!

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!



Main Dish パンが付きます



ソムリエおすすめ

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自家製ベジタブルソース。

Red sea bream vapor with plum and perilla sauce ￥2,180

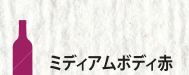
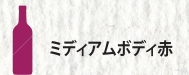
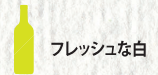
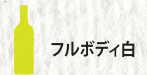
真鯛のヴァプール 梅と大葉のソース 蕪のロティ添え
暖かくなってきたこの季節に相応しい梅と大葉を使った優しい酸味のあるソースは白身魚との相性抜群。
合わせるワインも爽やかな白ワインで!

Pork shoulder loin confit with red wine sauce "burgundy style" ￥2,180

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ったフランスブルゴーニュ地方伝統のソース。

Duck roti with fukinotou sauce ￥2,480

鴨肉のロティ フキノトウソース
メイン料理で一番人気の鴨肉ロティ第3弾は、春を感じさせるフキノトウに、
カラメル、赤ワインヴィネガーを合わせた特製ソース。この料理は是非赤ワインでどうぞ。



Salad



店長おすすめ

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!

Steak salad "Double meat" ￥2,280

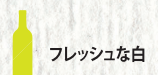
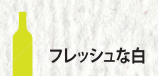
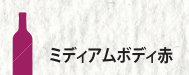
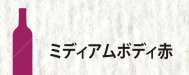
ステーキサラダ 贅沢ダブルミート **牛肉2倍**
[TAKE OUT OK] ステーキサラダの牛肉を更に2倍に増やした肉好きの為のステーキサラダ。
がっつりと味わいたい方はこちらをどうぞ!

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。

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。



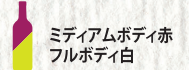
Pasta パスタ大盛り+¥200



Tagliatelle carbonara《fresh pasta》with bloody bacon and egg ¥1,880

タリアテッレのカルボナーラ 《生パスタ》

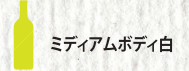
モチモチの生パスタのカルボナーラ。こだわりのブラッディベーコンと温卵添えて更に贅沢に!



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

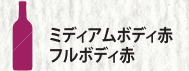
5 HORNDining最後の春は、定番パスタ“蛤”で! たっぶりの葱と優しい貝の出汁に柚子の香りと共に。



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。

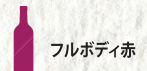


Rice Dish ライス大盛り+¥200

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

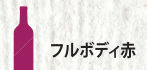
TAKE OUT OK 5HORN Diningでは圧倒的人気。ガーリックと特製醤油ソースで焼き上げたピラフと香ばしく焼き上げた牛肉の香りがお店の中に広がります。



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**

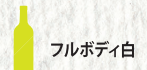
TAKE OUT OK レギュラーサイズの牛肉を更に2倍に増やした肉好きの為のダブルミート。がっつりと味わいたい方は断然こちらがおすすめです!



Seafood omelette lobster and scallop rice ¥2,100

シーフードオムライス

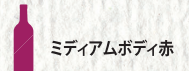
TAKE OUT OK オマール海老と帆立だけの隠れた名品。たっぶりかかったオマール海老クリームソースとサフランライスの相性は絶妙。



Hashed beef omelet rice ¥2,100

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。



店長おすすめ

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 ¥680

本日のスープ

Seasonal small salad ¥450

季節のスモールサラダ

Bread ¥280

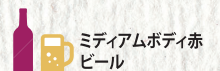
パン

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



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