

THE AGNES CAFÉ

MENU

LUNCH WEEK DAY 11:30 ~ 14:00 LO / WEEKEND 11:30 ~ 15:00 LO

CAFÉ 14:00 ~ 17:30

DINNER 17:30 ~ 21:00 LO

料金は2017年12月現在のものです。諸事情により予告なしに料金を改定させていただく場合がございます。

メニュー料金は消費税を別途頂戴します。 *Prices are subject to consumption tax.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

*To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies.

PREFIX DINNER COURSE “WINTER”

シェフおすすめ 冬のディナーコース

¥3,800

APPETIZER オードブルより1品

- ・シェフおすすめ 本日の前菜取り合わせ“アンティパスト・ミスト”
- ・本日の魚介類のカルパッチョとスモークの取り合わせ
- ・生ハムを添えたモツアレチーズとフルーツトマトのカプレーゼ
- ・グリルベーコンとアボカドを添えたシーザーサラダ アグネス風
- ・海の幸と季節野菜のフリッター 自家製タルタルソース
- ・阿波尾鶏のスモークと柿のコンポート サラダ仕立て バジルドレッシング
- ・赤足海老と帆立貝のミルフィユ仕立て オレンジ風味クリームチーズソース
- ・国産ポークと根菜のトマト煮、卵のオープン焼き フラメンカエッグ

SOUP or PASTA スープまたはパスタより1品

- ・本日のスープ
- ・ミネストローネ
- ・アラカルトメニューよりお好きなパスタ *ハーフサイズにて。一部メニューは追加料金となります。

MAIN DISH メインディッシュより1品

- ・真鯛とホタテ貝ムースのルーレ 冬野菜のクリームソース
- ・すだちブリサルティンボッカ カボチャのリゾット添え バルサミコソース
- ・阿波尾鶏のグリル 根菜のガレット添え きのこのソース
- ・豪州産リブロースのタリアータ 季節野菜のグリル 粒マスタードソース
- ・国産牛フィレのロティ 鳴門金時のマッシュと小野菜 赤ワインソース (+¥500)

DESSERT from the AGNES PASTRY BOUTIQUE デザートより1品

- ・モンブランタルト バニラアイス添え
- ・紅玉りんごのアップルパイ バニラアイス添え
- ・いちごのコンポートとチョコレートタルト キャラメルミルクアイス添え

CAFÉ コーヒーまたは紅茶

- ・コーヒー（ホット/アイス） ・カフェラテ ・エスプレッソ
- ・紅茶（マリアージュフレール各種よりお選びください）
- ・ダーズリンアイスティー

*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

PASTA パスタ *ご希望によりグルテンフリーパスタをご用意いたします。

TOMATO トマトソース系

人気！フルーツトマトと大葉のトマトクリームスパゲティ	¥900
モzzarellaチーズとバジルのポモドーロスパゲティ	¥900
すだちブリと百合根のアラビアータスパゲティ	¥1,000
魚介類のトマトクリームソーススパゲティ“ペスカトーレ”	¥1,300
オマール海老が入った魚介類のトマトクリームソーススパゲティ	¥1,800

OIL オイルソース系

真鯛と旬野菜のスパゲティ アーリオ・オーリオ	¥900
国産ポークとホクホク根菜のペペロンチーノ	¥900
アサリの白ワイン風味スパゲティ“ボンゴレ・ピアンコ”	¥1,000
生ハムとフルーツトマトのペペロンチーノスパゲティ	¥1,000

CREAM クリームソース系

コクのあるカルボナーラスパゲティ	¥900
小海老と香り豊かなポルチーニ茸のクリームソーススパゲティ	¥1,000
ゴルゴンゾーラときのこのクリームソーススパゲティ	¥1,000
とろとろのポテトニョッキと阿波尾鶏 クリームソース	¥1,000

CLASSIC & MORE クラシック・和風・その他

じっくり煮込んだミートソースのボロネーゼスパゲティ	¥1,000
ワカサギとフレッシュトマトのジェノバ風バジリコソーススパゲティ	¥1,000
阿波尾鶏と香味野菜の和風ソーススパゲティ	¥1,000
国産牛ときのこの和風ソーススパゲティ	¥1,500

*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

APPETIZER & SALAD, TAPAS オードブル&サラダ、タパス

シェフおすすめ 本日の前菜取り合わせ“アンティパスト・ミスト”	¥1,500・1/2 ¥1,000
本日の魚介類のカルパッチョとスモークの取り合わせ	¥1,500・1/2 ¥1,000
生ハムを添えたモツアレチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥1,500・1/2 ¥1,000
モツアレチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥1,200・1/2 ¥800
グリルベーコンとアボカドを添えたシーザーサラダ	¥1,200・1/2 ¥800
ローストチキンとアボカドを添えたシーザーサラダ	¥1,200・1/2 ¥800
海の幸と季節野菜のフリッター 自家製タルタルソース	¥1,500・1/2 ¥1,000
阿波尾鶏のスモークと柿のコンポート バジルドレッシング	¥1,500・1/2 ¥1,000
赤足海老と帆立貝のミルフィユ オレンジ風味クリームチーズソース	¥1,500・1/2 ¥1,000
国産ポークと根菜のトマト煮、卵のオープン焼き フラメンカエッグ	¥1,500・1/2 ¥1,000
シャルキュトリープレート (コールドミート盛り合わせ)	¥1,500・1/2 ¥1,000

フライドポテト	¥500
カラマリフリット (イカフライ) スイートチリマヨネーズ レモン添え	¥600
季節の野菜が入ったアグネスカレーグラタン	¥600
季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮)	¥600
阿波尾鶏と季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮)	¥800
魚介類と季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮)	¥800

SOUP & BREAD スープ *R:レギュラーサイズ、またはS:スモールサイズ

ミネストローネ	R ¥800・S ¥500
本日のスープ	R ¥800・S ¥500

MAIN DISH メインディッシュ

真鯛とホタテ貝ムースのルーレ 冬野菜のクリームソース	¥1,800
すだちブリのサルティンボッカ カボチャのリゾット添え バルサミコソース	¥1,800
阿波尾鶏のグリル 根菜のガレット添え きのこのソース	¥2,000
豪州産リブローズのタリアータ 季節野菜のグリル 粒マスタードソース	¥2,000
国産牛フィレのロティ 鳴門金時のマッシュと小野菜 赤ワインソース	¥2,500

パン または ライス	¥300
------------	------

*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

SNACK 軽食 *サンドウィッチには全粒ブレッドを、お米はすべて国産米を使用しています。

BLTA（ベーコン、レタス、トマト、アボカド）サンドウィッチ	¥1,000
クラブハウス（チキン、エッグ、ベーコン、レタス、トマト）サンドウィッチ	¥1,200
スモークサーモンとモツアレチーズのサンドウィッチ	¥1,100
クロックマダム（ホットハム&チーズ、目玉焼き）サンドウィッチ	¥1,100
ビーフカレーライス グリーンサラダ添え	¥1,500
シーフードカレーライス グリーンサラダ添え	¥1,500
10種野菜のベジタブルカレーライス グリーンサラダ添え	¥1,100

KID'S MENU キッズメニュー（コーンスープ、ジュース、アイスクリーム付き）

*ご注文は小学生以下のお子様に限ります。

ツナと鳴門金時のクリームスパゲティ（ショートパスタもお選びいただけます）	¥800
ロースハムとふわふわスクランブルエッグのキッズサンドウィッチ	¥800
ソーセージと5種野菜を添えたキッズカレーライス	¥800
ミートソースとクリームソースのライスグラタン キッズドリア	¥800
目玉焼きとソーセージ、フライドポテト、温野菜を添えたキッズハンバーグ	¥1,200

DESSERT & CAKES デザート・ケーキ

モンブランタルト バニラアイス添え	¥800
紅玉りんごのアップルパイ バニラアイス添え	¥800
いちごのコンポートとチョコレートタルト キャラメルミルクアイス添え	¥800
アグネスペストリーブティックよりお好きなケーキ	¥380~

*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

CAFÉ & DRINK カフェドリンク

ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー	¥500
カフェラテ / ショコラカフェラテ	¥550
カプチーノ / メイプルカプチーノ	¥550
アイスコーヒー /	¥500
エスプレッソ	¥350

紅茶 (フランス最高級紅茶「マリアージュフレール」の茶葉をお選びください。) ¥550

マルコポーロ	アジアの花と果物の甘い芳香。マリアージュフレールの代表作。
ダーズリンヒマラヤ	なめらかでマスカットを感じさせるすばらしい香味。
オレンジペコセイロン	甘くマイルドな味わい。ミルクにもよく合います。
ルージュメティス (ノンカフェイン)	色々な花とベリーの甘い香りのルイボスティ。妊婦さんにも。
フレンチブラックファーストティー	チョコレートのような芳醇で甘い香り。
アールグレイインペリアル	ベルガモットの香りをつけた贅沢なフレーバードティー。

アイスダーズリンティー ¥500

オレンジジュース / グレープフルーツジュース	¥550
アップルジュース / クランベリージュース	¥550
マンゴージュース / ピンクグアバジュース	¥550
ピーチジュース / バナナジュース	¥550
マンゴーアイ스티ー / ピーチアイ스티ー / ライチアイ스티ー	¥550
レモンソーダ / ラズベリーソーダ / ブルーベリーソーダ	¥550
コココーラ / ジンジャーエール	¥400
ウーロン茶 / スパークリングミネラルウォーター	¥400

*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

BEER, WHISKEY & COCKTAIL ビール・ウイスキー・カクテル

キリンハートランド 330ml	¥550
キリン一番搾り 500ml	¥650
アサヒスーパードライ 500ml	¥650
キリン零 ICHI ゼロイチ (ノンアルコール) 334ml	¥400
アサヒドライゼロ (ノンアルコール) 334ml	¥400
ウイスキーロック / ハイボール / コークハイ / ジンジャーハイボール	¥500
梅酒ロック / 梅酒ソーダ / 梅酒アイ스티ー	¥500
カシスオレンジ / カシスウーロン / カシスソーダ	¥500
ピーチオレンジ / ピーチツリーフィズ / ピーチウーロン	¥500
カンパリオレンジ / カンパリソーダ / カンパリグレープフルーツ	¥500

WINE ワイン

SPARKLING スパークリングワイン

バレリーナ アスティ・スプマンテ	¥5,000・1/2 ¥3,000
バレリーナ ブリュット・スプマンテ	¥5,000・1/2 ¥3,000

WHITE 白ワイン

ジネステ・ボルドー・ブラン	¥2,500・Glass ¥700
ゾーニン ソアヴェ	¥2,500・Glass ¥700
ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ソーヴィニヨンブラン	¥2,500
ドゥルト ボー・メーヌ ブラン	¥3,500
ロバート・モンダヴィ ツインオークス シャルドネ	¥3,500
コンチリオ ピノ・グリージョ	¥5,000
ブルゴーニュ シャルドネ	¥5,000

RED 赤ワイン

ジネステ・ボルドー・ルージュ	¥2,500・Glass ¥700
ゾーニン ヴァルポリチェラ	¥2,500・Glass ¥700
アルトザーノ	¥2,500・Glass ¥700
ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ピノノワール	¥2,500
シャトー・デ・トロワ・トゥール	¥2,500
チウ・チウ ピチエーノ	¥3,500
ロバート・モンダヴィ ツインオークス カベルネソーヴィニヨン	¥3,500
メイユール ボージョレ・ヴィラージュ	¥5,000
ブルゴーニュ ピノノワール	¥5,000

*上記価格に消費税を別途頂戴します。

PREFIX DINNER COURSE “WINTER”

¥3,800

Please choose one from each category.

APPETIZER

- Today’s assorted appetizer “ANTIPASTO MISTO”
- Today’s seasonal fresh fish carpaccio & smoked seafood
- Fruit tomato & mozzarella cheese “CAPRESE” with raw ham
- Caesar salad with grilled bacon & avocado
- Fried seafood & seasonal vegetables with tartar sauce
- Smoked AWAODORI chicken & persimmon comport, with salad, basil dressing
- Marinated red leg shrimp & scallop, orange cream cheese sauce
- ”HUEVOS A LA FLAMENCA” tomato stewed pork & root vegetables with fried egg

SOUP or PASTA

- Tuscan minestrone
- Today’s soup
- Your favorite pasta from the pasta menu *served by 1/2 size. An additional charge for some menu.

MAIN DISH

- Roasted rolled sea bream with scallop mousse, winter vegetables cream sauce
- Roasted SUDACHI-BURI yellowtail wrapped with raw ham, pumpkin risotto, balsamic sauce
- Grilled AWAODORI chicken with root vegetables galette, mushroom sauce
- Grilled Australian beef rib TAGLIATA with seasonal vegetables, whole-grain mustard sauce
- Grilled Japanese tenderloin 80g, with mashed sweet potato, red wine sauce +¥500

DESSERT

- Tart of mont-blanc, with vanilla ice cream
- Ruby apple pie, with vanilla ice cream
- Strawberry comport & chocolate tart, with caramel milk ice cream

CAFÉ

- Coffee (hot or Iced)
- Caffè latte
- Espresso
- Tea (from MARIAGE FRÈRES) *please choice one leaf: Marco Polo, Darjeeling Himalaya, Orange Pekoe Ceylan, Rouge Metis (decaf), French Breakfast Tea, or Earl Grey Imperial
- Iced Darjeeling tea

*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

PASTA * gluten free pasta is available on request.

TOMATO

Fruits tomato & SHISO tomato cream spaghetti	¥900
Mozzarella & basil Pomodoro spaghetti	¥900
SUDACHI-BURI yellowtail lily bulb hot tomato sauce spaghetti “ARRABIATA”	¥900
Seafood tomato cream sauce spaghetti “PESCARORA”	¥1,300
Homard lobster & seafood tomato cream sauce spaghetti	¥1,800

OIL

Sea bream & seasonal vegetables AGIO OLIO spaghetti	¥900
Japanese pork & root vegetables PEPERONCINO spaghetti	¥1,000
Short-neck cram spaghetti “VONGOLE BIANCO”	¥1,000
Raw ham & fruits tomato PEPERONCINO spaghetti	¥1,000

CREAM

Carbonara spaghetti	¥ 900
Shrimp & porcini mushroom cream sauce spaghetti	¥1,000
Gorgonzola cheese & mushroom cream sauce spaghetti	¥1,100
Potato gnocchi & AWAODORI chicken cream sauce	¥1,100

CLASSIC & MORE

Meat sauce spaghetti “Bolognese”	¥1,000
WAKASAGI smelt & fresh tomato basil sauce spaghetti “GENOVESE”	¥1,000
AWAODORI CHICKEN & herb vegetables soy sauce oil spaghetti	¥1,000
Japanese beef & mushrooms soy sauce oil spaghetti	¥1,500

KID’S MENU with corn soup, juice & ice cream

***only under elementary school kids**

Kid’s pasta: tuna & sweet potato cream sauce (spaghetti or short pasta)	¥800
Kid’s sandwich: Ham & scrambled egg sandwich, with fried potato	¥800
Kid’s curry rice: sausage & fried vegetables curry rice	¥800
Kid’s rice gratin: meat sauce & cream sauce doria	¥800
Kid’s Hamburg steak: with sausage, fried potato, hot vegetables & fired egg	¥1,200

*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

APPETIZER & SALAD, TAPAS

Today's assorted appetizer "ANTIPASTO MISTO"	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Today's seasonal fresh fish carpaccio & smoked seafood	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Fruit tomato & mozzarella cheese "CAPRESE" with raw ham	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Fruit tomato & mozzarella cheese "CAPRESE"	¥1,200 · 1/2 ¥800
Caesar salad with grilled bacon & avocado	¥1,200 · 1/2 ¥800
Caesar salad with roasted chicken & avocado	¥1,200 · 1/2 ¥800
Fried seafood & seasonal vegetables with tartar sauce	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Smoked AWAODORI chicken & persimmon, with salad, basil dressing	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Marinated red leg shrimp & scallop, orange cream cheese sauce	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
"HUEVOS A LA FLAMENCA" tomato stewed pork with fried egg	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Charcuterie plate: assorted cold meat with pickles & salad	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Fried potato	¥500
Crispy fried calamari with sweet chili mayonnaise & lemon	¥600
Seasonal vegetables curry gratin	¥600
Seasonal vegetables fried in garlic oil "Ajillo"	¥600
AWAODORI chicken & seasonal vegetables fried in garlic oil "Ajillo"	¥800
Seafood & seasonal vegetables fried in garlic oil "Ajillo"	¥800

SOUP & BREAD

Tuscan minestrone	regular ¥800 · small ¥500
Today's soup	regular ¥800 · small ¥500

MAIN DISH

Roasted rolled sea bream with scallop mousse, winter vegetables cream sauce	¥1,800
Roasted SUDACHI-BURI yellowtail wrapped with raw ham, balsamic sauce	¥1,800
Grilled AWAODORI chicken with root vegetables galette, mushroom sauce	¥2,000
Grilled Australian beef rib TAGLIATA, whole-grain mustard sauce	¥2,000
Grilled Japanese tenderloin 80g, with mashed sweet potato, red wine sauce	¥2,500
Bread or Rice	¥300

*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

SNACK

* All rice used in our dishes is 100% produce of Japan

BLTA Bacon, lettuce, tomato & avocado sandwich	¥1,000
Clubhouse grilled chicken, egg, bacon, lettuce & tomato sandwich	¥1,200
Smoked salmon & mozzarella cheese sandwich	¥1,100
CROQUE MADAME camembert cheese, ham & fried egg sandwich	¥1,100
Beef curry rice, with green salad	¥1,500
Seafood curry rice, with green salad	¥1,500
Vegetable curry rice, with green salad	¥1,100

DESSERT

Tart of mont-blanc, with vanilla ice cream	¥800
Ruby apple pie, with vanilla ice cream	¥800
Strawberry comport & chocolate tart, with caramel milk ice cream	¥800
Today's cake from the Agnes pastry boutique	¥380~

CAFÉ & DRINK

Blended coffee / American coffee	¥500
Caffe latte / Chocolate caffe latte	¥550
Cappuccino / Maple syrup cappuccino	¥550
Iced coffee	¥500
Espresso	¥350
Tea (from MARIAGE FRÈRES)	¥550
*please choice one leaf: Marco Polo, Darjeeling Himalaya, Orange Pekoe Ceylan, Rouge Metis (decaf), French Breakfast Tea, or Earl Grey Imperial	
Iced Darjeeling tea	¥500
Orange juice / Grapefruits juice / Apple juice	¥550
Cranberry juice / Mango juice / Pink guava juice	¥550
Peach juice / Banana juice	¥550
Mango ice tea / Peach ice tea / Litchi ice tea	¥550
Lemon soda / Raspberry soda / Blueberry ice tea	¥550
Coca cola / Ginger ale	¥400
Oolong tea / Sparkling mineral water	¥400

*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

BEER, WHISKEY & COCKTAIL

KIRIN HEARTLAND beer 330ml	¥550
KIRIN ICHIBAN-SHIBORI beer 500ml	¥650
ASAHI SUPER DRY beer 500ml	¥650
KIRIN ZERO-ICHI Non- alcohol beer 334ml	¥400
ASAHI ZERO DRY Non-alcohol beer 334ml	¥400
Whiskey on the rocks / Whiskey Soda / Whiskey Coke / Whiskey Giger ale	¥500
Plum liquor on the rocks / Plum liquor Soda / Plum liquor Tea	¥500
Cassis Orange / Cassis Oolong tea / Cassis Soda	¥500
Peach Orange / Peach Soda / Peach Oolong tea	¥500
CAMPARI Orange / CAMPARI Soda / CAMPARI Grapefruits	¥500

WINE

SPARKLING

CANTINE CAPETTA BALLERINA Asti Spumante (D.O.C.G. Asti)	Half ¥3,000 / ¥5,000
CANTINE CAPETTA BALLERINA Brut Spumante (Italia)	Half ¥3,000 / ¥5,000

WHITE

GINESTET Bordeaux blanc (A.C. Bordeaux)	Glass ¥700 / ¥2,500
ZONIN REGIONS COLLECTION Soave (D.O.C. Soave)	Glass ¥700 / ¥2,500
ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE Sauvignon blanc (A.V.A. California)	¥2,500
DOURTHE Beau Mayne blanc (A.O.C. Bordeaux)	¥3,500
ROBERT MONDAVI TWIN OAKS Chardonnay (A.V.A. California)	¥3,500
CONCILIO Pinot Grigio (D.O.C Trentino)	¥5,000
LOUIS LATOUR Bourgogne chardonnay (A.C. Bourgogne)	¥5,000

RED

GINESTET Bordeaux rouge (A.C. Bordeaux)	Glass ¥700 / ¥2,500
ZONIN REGIONS COLLECTION Valpolicella (D.O.C. Valpolicella)	Glass ¥700 / ¥2,500
ALTOZANO tempranillo & syrah (Vino de la tierra de castilla)	Glass ¥700 / ¥2,500
ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE Pinot noir (A.V.A. California)	¥2,500
Chateau des trois tours (A.C. Bordeaux)	¥2,500
CIU CIU Piceno (D.O.C Piceno)	¥3,500
ROBERT MONDAVI TWIN OAKS cabernet sauvignon (A.V.A. California)	¥3,500
MEILLEUR Beaujolais-villages (A.O.C Beaujolais Villages)	¥5,000
LOUIS LATOUR Bourgogne pinot noir (A.C. Bourgogne)	¥5,000

*Prices are subject to consumption tax 8%.