

# 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2019年2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
- ・ローストチキンとアボカドを添えたシーザーサラダ アグネス風
- ・イワシと帆立貝のベッカフィーコ 柑橘風味 シチリア風
- ・赤海老とワカサギのトマト煮込み リグーリア風
- ・ポークフィレとプラムのテリーヌ レムラードソース
- ・フォアグラと4種のキノコのキッシュ バルサミコソース

### 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

- ・ヒラメのナッツロースト きのこのリゾット添え ヴェルモットソース
- ・本日の魚介類のブイヤベース ガーリック風味地中海風マヨネーズ添え
- ・仔羊のロースト 冬野菜のグリル添え マデラソース
- ・仔牛のカツレツ ミラノ風 フレッシュトマトのケッカソース
- ・豪州産リブローズのグリル きのかクリームソース スイートポテトフライ添え
- ・国産牛フィレのロティ フォアグラのケーキサレ添え オレンジと赤ワインのソース (+¥500)

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

- ・レモンとクリームチーズのパイ オレンジとバニラアイス添え ハチミツの香りとともに
- ・フォンダンショコラとベリーソース バニラアイス添え
- ・ブルーベリーと苺のタルト 本日のアイスとともに

### 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）
- ・ダージリンアイスティー

\*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(ニョッキを除く)。

### 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
モツアレチーズとバジルのポモドーロスパゲティ	¥900
仔羊とパプリカのアラビアータスパゲティ	¥1,100
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

国産ポークと花野菜のアンチョビ風味スパゲティ	¥1,000
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
帆立貝と彩り大根のスパゲティ アーリオ・オーリオ	¥1,100

### 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
赤海老と芽キャベツのクリームスパゲティ オレンジ風味	¥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
ポルチーニ茸とポテトニョッキ クリームソース	¥1,100

### CLASSIC & MORE クラシック・和風・その他

真鯛と香味野菜の和風ソーススパゲティ	¥900
ヒラメとカブのジェノバ風バジルソーススパゲティ	¥1,000
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
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
イワシと帆立貝のベッカフィーコ 柑橘風味 シチリア風	¥1,500・1/2 ¥1,000
赤海老とワカサギのトマト煮込み リグーリア風	¥1,500・1/2 ¥1,000
ポークフィレとプラムのテリーヌ レムラードソース	¥1,500・1/2 ¥1,000
フォアグラと4種のキノコのキッシュ バルサミコソース	¥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 (オリーブオイル煮込み)	¥600
阿波尾鶏と季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮込み)	¥800
魚介類と季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮込み)	¥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

ヒラメのナッツロースト きのこのリゾット添え ヴェルモットソース	¥1,800
本日の魚介類のブイヤベース ガーリック風味地中海風マヨネーズ添え	¥1,800
仔羊のロースト 冬野菜のグリル添え マデラソース	¥2,000
仔牛のカツレツ ミラノ風 フレッシュトマトのケツカソース	¥2,000
豪州産リブロースのグリル きんこのクリームソース スイートポテトフライ添え	¥2,000
国産牛フィレのロティ フォアグラのケーキサレ添え オレンジと赤ワインのソース	¥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
ポークパテと野菜マリネのサンドウィッチ	¥1,000
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
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
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。

ツナとハム、コーンのスパゲティナポリタン アグネス風	¥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
ソーセージとクリームコロッケを添えたキッズカレーライス	¥800
ミートソースとトマトソースのライスグラタン キッズドリア	¥800
目玉焼きとフライドポテト、温野菜を添えたキッズハンバーグ	¥1,000

## DESSERT & CAKES デザート・ケーキ

レモンとクリームチーズのパイ オレンジとバニラアイス添え ハチミツの香りとともに	¥800
フォンダンショコラとベリーソース バニラアイス添え	¥800
ブルーベリーと苺のタルト 本日のアイスとともに	¥800
アグネスペストリーブティックより好きなケーキ	¥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

マンゴースムージー	¥600
ピーチアップルスムージー	¥600
ミックスベリー&クランベリースムージー	¥600
バナナミルクスムージー	¥600
コーヒーチョコレートミルクスムージー	¥600

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
コカコーラ / 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。

## 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
- Caesar salad with roasted chicken & avocado
- Roasted sardine & scallop with bread crumble & citron “BECCAFICO”
- Tomato stewed prawn, smelt & seasonal vegetables
- Terrine of pork tenderloin & plum, Remoulade sauce
- Quiche of foie gras & 4 kinds of mushrooms, with salad, balsamic sauce

### 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 flatfish with nuts, mushroom risotto, vermouth sauce
- Today’s bouillabaisse, with garlic mayonnaise
- Roasted lamb with grilled winter vegetables, Madeira wine sauce
- Veal cutlet in Milan style, fresh tomato sauce
- Grilled Australian beef rib, with fried sweet potato, mushroom sauce
- Roasted Japanese tenderloin, with cake sale of foie gras, orange & red wine sauce +¥500

### DESSERT

- Pie of lemon & cream cheese, with orange, vanilla ice cream & honey
- Fondant au chocolat, with berry sauce & vanilla ice cream
- Tart of blueberry & strawberry, with today’s ice cream

### CAFÉ

- Coffee (hot or Iced)
- Caffe latte
- Espresso
- Tea (from MARIAGE FRÈRES)
- 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
Lamb & paprika hot tomato sauce spaghetti “ARRABIATA”	¥1,100
Seafood tomato cream sauce spaghetti “PESCARORA”	¥1,300
Homard lobster & seafood tomato cream sauce spaghetti	¥1,800

### **OIL**

Japanese pork, flower vegetables & anchovy spaghetti	¥1,000
Short-neck cram spaghetti “VONGOLE BIANCO”	¥1,000
Raw ham & fruits tomato PEPPERONCINO spaghetti	¥1,000
Scallop & colorful Japanese radish AGIO OLIO spaghetti	¥1,100

### **CREAM**

Carbonara spaghetti	¥ 900
Gorgonzola cheese & mushroom cream sauce spaghetti	¥1,000
Prawn, Brussels sprouts & orange cream sauce spaghetti	¥1,000
Potato gnocchi & porcini cream sauce	¥1,100

### **CLASSIC & MORE**

Sea bream & pot herb vegetables soy sauce spaghetti	¥900
Meat sauce spaghetti “Bolognese”	¥1,000
Flatfish & radish basil sauce spaghetti “GENOVESE”	¥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, ham & sweet corn tomato ketchup sauce spaghetti	¥800
Kid’s sandwich: Ham & scrambled egg sandwich, with fried potato	¥800
Kid’s curry rice: sausage & cream crocket curry rice	¥800
Kid’s rice gratin: meat sauce & tomato sauce doria	¥800
Kid’s Hamburg steak: with fried potato, hot vegetables & fired egg	¥1,000

\*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
Roasted sardine & scallop with bread crumble & citron "BECCAFICO"	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Tomato stewed prawn, smelt & seasonal vegetables	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Terrine of pork tenderloin & plum, Remoulade sauce	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Quiche of foie gras & 4 kinds of mushrooms, with salad, balsamic sauce	¥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 flatfish with nuts, mushroom risotto, vermouth sauce	¥1,800
Today's bouillabaisse, with garlic mayonnaise	¥1,800
Roasted lamb with grilled winter vegetables, Madeira wine sauce	¥2,000
Veal cutlet in Milan style, fresh tomato sauce	¥2,000
Grilled Australian beef rib, with fried sweet potato, mushroom sauce	¥2,000
Roasted Japanese tenderloin, with cake sale of foie gras, orange & 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
Pork pate & marinated vegetables sandwich	¥1,000
CROQUE MADAME Camembert cheese, ham & fried egg sandwich	¥1,100
Clubhouse grilled chicken, egg, bacon, lettuce & tomato sandwich	¥1,200
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

Pie of lemon & cream cheese, with orange, vanilla ice cream & honey	¥800
Fondant au chocolat, with berry sauce & vanilla ice cream	¥800
Tart of blueberry & strawberry, with today's 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
Mango Smoothie	¥600
Peach & apple Smoothie	¥600
Mix berry & cranberry Smoothie	¥600
Banana & milk Smoothie	¥600
Coffee, chocolate & milk Smoothie	¥600
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%.