



12~3月限定

冬のアートランチ

¥1,500

(玄米パン付き)

ナポリ風トマトチキン ほくほくポテトグラタンとキャベツの煮込み添え
&
モッツァレラチーズのグリーンサラダ

本場イタリアマンマ（お母さん）の味を再現しました。メインはトマトソースが絡むチキンです。ほくほくのポテトグラタンとキャベツにソースが絡む絶品の料理に仕上がりました。サラダはレタスやきゅうりにモッツァレラチーズをトッピングし仕上げました。

   1,137kcal



『最後の晚餐』

フランス産ワイン
or
ぶどうジュース
付き

¥1,800

(玄米パン付き)

レオナルド・ダ・ヴィンチ『最後の晚餐』をもとに、阿波黒毛和牛、鯛、わかめ、レンコンや金時芋など徳島の食材を使った当館オリジナルのメニューです。

  1,045kcal

当店メニューの御飯は国産米（ゆめぴりか）を使用しています

鯛の刺身膳 ¥1,500

鯛のお刺身や鳴門わかめの潮汁など、鯛づくし。
徳島すだちと地産の食材のおすすめ御膳です。

 743kcal



鯛の刺身膳



うずしお海鮮丼

うずしお海鮮丼 ¥1,500

鯛と鳴門わかめ、新鮮な海の幸をのせ、
特製のタレをかけて仕上げた海鮮丼です。

   736kcal



日替わりはまち膳

日替わりはまち膳 ¥1,500

四国4県の食材をふんだんに使った
日替わりはまち膳です。

    829kcal



鯛の茶漬け


鯛の茶漬け ¥1,200

特製のごまタレで漬け込んだ鯛に
温かいだしをかけお召し上がりください。

 932kcal

鯛めしとなるちゆるうどんセット ¥1,100

鳴門わかめと油揚げがたっぷり入った
ご当地うどんと焼いた鯛のご飯のセットです。

 712kcal




鯛めしとうどんセット

ドリンク メニュー

ソフトドリンク

- コーヒー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥300
- 紅茶（ストレート・レモン・ミルク）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥300
- アイスコーヒー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥500
- アイ스티ー（ストレート・レモン・ミルク）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥500
- オレンジジュース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥500
- ぶどうジュース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥500
- ペリエ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥550

ソフトドリンクのご提供は、食前か食後でお選びください。

 食事メニュー1 つにつきプラス200円で
ホットコーヒー又はホットティーをお付けいたします。
(食前か食後にカップでのサービスとなります。)

アルコール

車を運転して来られた方は、飲酒をご遠慮願います。

- スーパードライ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥400
- 赤ワイン（ミニボトル）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,000
容量 375ml フランス産 やや辛口
- すだち酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥450
- ノンアルコールビール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥300

いずれも消費税込み

大塚国際美術館では、法令で指定する特定原材料7品目を表示しています。

右の表示は、メニューに含まれる
アレルギー物質を表示しています。

当店の厨房はアレルギーを含む料理と
共通の調理器具を使用しています。

