



4~5月限定

春のアートランチ

¥1,500

(玄米パン付き)

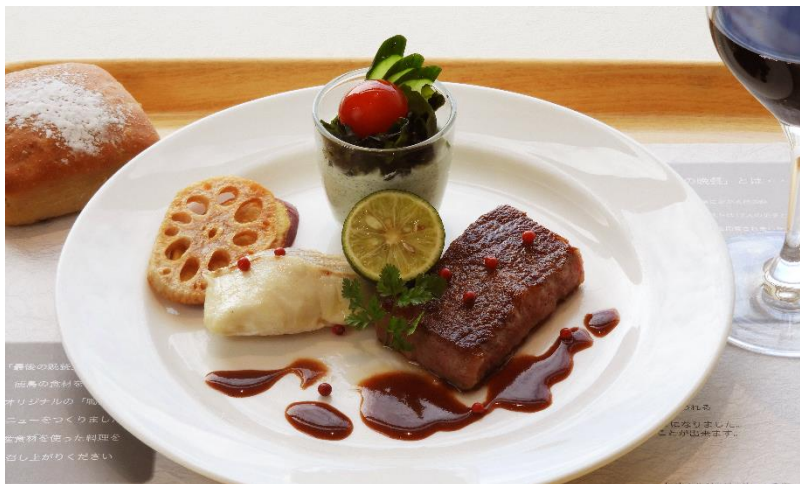
フィレンツェ風ローストポーク バジルトマトソース  
&  
魚介と白いんげん豆のイタリアンサラダ

フィレンツェの伝統料理「アリスタ」をアレンジ。

ハーブを効かせたオイルで一晩寝かせ、低温調理した柔らかな豚肉と

バジルトマトソースの相性は抜群です。色鮮やかな野菜と魚介のサラダは

見た目も華やかで満足感たっぷりの限定メニューです。



『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

(ライ麦パン付き)

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



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 ¥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




日替わりはまち膳



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



鯛めしとなるちゆるうどんセット

※写真はイメージです

いずれも消費税込み

# 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
アイスティー (ストレート・レモン・ミルク)	¥500
オレンジジュース	¥600
ぶどうジュース	¥600
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	¥500
赤ワイン (ミニボトル) <small>容量 375ml フランス産 やや辛口</small>	¥1,000
すだち酒	¥450
ノンアルコールビール	¥400

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。



卵



乳



小麦



そば

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。



落花生



エビ



カニ