

# Restaurant GARDEN

期間限定 3/18 ~ 5/31

フェルメール「合奏」新展示記念メニュー♪

## ボストンランチ

*Boston Lunch*

1日限定 100食

Limited to 100 servings per day.



1,600 円



徳島の地鶏「<sup>あわおどり</sup>阿波尾鶏」のサンドウィッチと  
ボストン名物クラムチャウダーのセット  
*Chicken Sandwich and Clam Chowder Soup*



## 鳴門刺身定食

1日限定 100食

Limited to 100 servings per day.

Sashimi set menu ※Raw fish



2,000 円

鳴門の新鮮な鯛とハマチのお刺身

※お味噌汁は、徳島名産の「御膳みそ」を使用



## 鯛茶漬

Chazuke of sea bream ※Raw fish



1,800 円

特製ごまダレに漬け込んだ鯛の茶漬



## 鯛炙り丼

The roasted sea bream bowl



1,500 円

甘ダレでふんわり焼いた鯛とわかめ丼

※お味噌汁は、徳島名産の「御膳みそ」を使用

大塚国際美術館では、法令で指定する特定原材料 8 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。

当店は上記特定原材料 8 品目を含む料理と、同じ厨房・調理器具を使用しています。



🕒 11 : 00 ~ 14 : 30

2025GW

## Drink

ホットコーヒー  
Coffee

500 円

ホットティー  
Tea

500 円

アイスコーヒー  
Iced Coffee

500 円

アイスティー  
Iced Tea

500 円

オレンジジュース  
Orange Juice

600 円

スーパードライ  
Asahi draft beer

500 円

## Sweet



ケーキ  
Cake

550 円

写真はイメージです Image photo



本日のアイスクリーム 550 円

100%ナチュラルなアイスクリームです

Today's Ice cream 100% natural ice cream

※車を運転して来られた方は、飲酒をご遠慮願います Never allow yourself of anybody else to drive after drinking.

※全て税込み価格 All prices include tax.

The Otsuka Museum of Art lists eight specified raw materials as required by law.

The indication on the right shows allergenic substances included in the menu.

Our restaurant uses the same kitchen and cooking utensils as those used for dishes containing the above 8 specified raw materials.

