



9~11月限定

秋のアートランチ

¥1,500

(玄米パン付き)

マレンゴ風 鶏もも肉の煮込み 秋野菜ときのこと入りパスタ添え
&
プロシュートとトマトのグリーンサラダ

イタリア北部のマレンゴで、ナポレオンが食べたことに由来されるトマトと鶏肉を使った煮込み料理。彩り豊かな野菜のオープン焼きは、うま味と栄養満点です。
サラダはレタスやきゅうりにプロシュートとトマトをトッピングし仕上げました。

    1,121kcal



『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

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 ¥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
- アイスティー（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。

