



THE CLASSICA

omotesando

LUNCH TIME

Lunch Course

Classica Lunch

クラシカ ランチ



Appetizer / 前菜

前菜

Appetizer

Soup / スープ

旬のポタージュ

Seasonal Potage

Main Dish / メイン (2種類からお選びください)

本日の魚料理

Fresh Fish of the Day

or

本日の肉料理

Meat Dish of the Day

Dessert / デザート

本日のデザート

Dessert of the Day

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

¥2,800

表示価格は、税別で表記しております
Menu prices do not include tax

Lunch Course

Stephan Pantel collection

ステファン・パンテル コレクション



Appetizers / 前菜

マグロとトマトのタルト 黒オリーブとバジルオイルのヴィネグレットソース

ガスパチョのソルベ添え

Maguro and Tomato Tart Black Olive and Basil Oil Vinaigrette
With Gazpacho Sorbet

フォアグラのコンフィ 奈良漬け巻き 南国フルーツソース

Foie Gras Confit Nara Pickles Roll Tropical Fruit Sauce

Main Dish / メイン (2種類からお選びください)

鮎 ほろ苦いファルスを詰めたロースト 骨せんべいとロスティー添え

Ayu Sweetfish Roast with Bitter Stuffing Served with Fish Bone Crackers and Rosti

or

仔羊 背ロース肉のロースト リブ肉のコンフィモロッコ風

伏見とうがらし ドライフルーツの春巻き ミントの香り

Roast Lamb Chop Moroccan Confit of Rib Meat
Fushimi Pepper Dried Fruit Spring Roll Essence of Mint

Dessert / デザート

アプリコットの赤ワイン煮とバニラのムースのタルトレット

ピスタチオと白味噌のアイスクリーム

Apricots Stewed in Red Wine with Vanilla Mousse Tartelette
Pistachio and White Miso Ice Cream

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

¥4,500

表示価格は、税別で表記しております
Menu prices do not include tax

Classica Wine Selection

クラシカ ワイン セレクション



ソムリエがセレクトした世界各国

様々な生産者、ぶどう品種で作られた

ワインを少しずつ楽しむ

グラスワインセットをご用意致しました

色々な銘柄のワインを贅沢にお楽しみください

お一人様追加

3種 ￥2,500

4種 ￥3,500



THE
CLASSICA

omotesando

DINNER FOOD

Stephan Pantel A La Carte

ステファン・パンテル アラカルト



Specialite / スペシャルリテ

フォアグラのコンフィ 奈良漬け巻き 南国フルーツソース	¥1,800
Foie Gras Confit Nara Pickles Roll Tropical Fruit Sauce	

Seasonal-A La Carte / シーズナル アラカルト

Appetizers / 前菜

マグロとトマトのタルト 黒オリーブとバジルオイルのヴィネグレットソース
ガスパチョのソルベ添え

Maguro and Tomato Tart Black Olive and Basil Oil Vinaigrette
With Gazpacho Sorbet

焦がしの香り・・・鱧 番茶のジュレ 焼きなすのピューレ

Charred Fragrances Conger Pike Bancha Tea Gelée Grilled Eggplant Purée

Soup / スープ

長芋の入ったヴィシソワーズ 雲丹のエスプーマとだしのかき氷

Vichyssoise with Chinese Yam Uni Foam and Dashi Shaved Ice

キュウリとヨーグルトのスープ クミンの香り
鱧 赤しそヴィネガーのジュレ

Cucumber and Yogurt Soup Essence of Cumin Hamo Conger Red Shiso Vinegar Gelée

※ Seasonal-A La Carte は季節ごとに変更いたします。

Stephan Pantel A La Carte

ステファン・パンテル アラカルト



Maindish / メイン

鮎 ほろ苦いファルスを詰めたロースト 骨せんべいとロスティー添え ¥2,300

Ayu Sweetfish Roast with Bitter Stuffing Served with Fish Bone Crackers and Rosti

スズキのポワレ 賀茂なすのマリネ ズッキーニのクリームとパニス添え ¥2,500

Japanese Sea Bass Poêlé Marinated Kamo Eggplant
Zucchini Cream and Panisse Fingers

鴨胸肉のロースト レモンチャツネ とうもろこしのガレット ¥2,800

Roast Breast of Duck Lemon Chutney Cornmeal Galette

仔羊 背ロース肉のロースト リブ肉のコンフィモロッコ風
伏見とうがらし ドライフルーツの春巻き ミントの香り ¥3,200

Roast Lamb Chop Moroccan Confit of Rib Meat
Fushimi Pepper Dried Fruit Spring Roll Essence of Mint

Dessert / デザート

桃のデクリネゾン 貴腐ワインのグラニテ レモンとバジルの香り ¥1,300

Peach Déclinaison Noble Rot Wine Granita Scents of Lemon and Basil

アプリコットの赤ワイン煮とバニラのムースのタルトレット
ピスタチオと白味噌のアイスクリーム ¥1,300

Apricots Stewed in Red Wine with Vanilla Mousse Tartelette
Pistachio and White Miso Ice Cream

※ Seasonal-A La Carte は季節ごとに変更いたします。

With Alcohol Plate

シェアする一品



穴子のフリット トマトのクーリ 黒オリーブのソース **¥2,300**

Anago Fritto Tomato Coulis Black Olive Sauce

本日のお肉料理 **¥2,600~**

Meat Dish of the day

特選国産牛もも肉のロティ	しょうが風味のマデラソース	100g	¥3,000
		200g	¥5,500
		300g	¥8,000

Seared Premium Beef Ginger Maderia Sauce

With Alcohol Plate



Amuse /おつまみ

オリーブ各種 ¥600

Olives

ドライフルーツ ¥600

Dried Fruits

チーズ盛り合わせ ¥1,500

Cheese Plate

ハモンセラーノ (スペイン産 生ハム) ¥1,500

Jamon Serrano (Spanish cured ham)

本日のカルパッチョ ¥1,500

Carpaccio of the Day

貝のブルギニオン ¥1,500

Shellfish Bourguignon

バケット2個 (バター付き) ¥350

Baguette

Dinner Course

Stephan Pantel collection

ステファン・パンテル コレクション



Appetizers / 前菜

マグロとトマトのタルト 黒オリーブとバジルオイルのヴィネグレットソース
ガスパチョのソルベ添え
Maguro and Tomato Tart Black Olive and Basil Oil Vinaigrette
With Gazpacho Sorbet

フォアグラのコンフィ 奈良漬け巻き 南国フルーツソース
Foie Gras Confit Nara Pickles Roll Tropical Fruit Sauce

Soup / スープ

キュウリとヨーグルトのスープ クミンの香り
鱧 赤しそヴィネガージュレ
Cucumber and Yogurt Soup Essence of Cumin Hamo Conger Red Shiso Vinegar Gelée

Maindish / メイン (2種類からお選びください)

鮎 ほろ苦いファルスを詰めたロースト
骨せんべいとロスティー添え
Ayu Sweetfish Roast with Bitter Stuffing Served with Fish Bone Crackers and Rosti

仔羊 背ロース肉のロースト^{or} リブ肉のコンフィモロッコ風
伏見とうがらし ドライフルーツの春巻き ミントの香り
Roast Lamb Chop Moroccan Confit of Rib Meat
Fushimi Pepper Dried Fruit Spring Roll Essence of Mint

【お一人様追加¥2,000 (税抜)で魚料理・肉料理ともにお召上がり頂けます】
[Diners may opt to include both main dishes (fish and meat) for an additional ¥2,000]

Dessert / デザート

アプリコットの赤ワイン煮とバニラのムースのタルトレット
ピスタチオと白味噌のアイスクリーム
Apricots Stewed in Red Wine with Vanilla Mousse Tartelette
Pistachio and White Miso Ice Cream

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥6,500

表示価格は、税・サービス料別で表記しております
Menu prices do not include tax or service charge



THE CLASSICA

omotesando

DRINK MENU

Classica Wine Selection

クラシカワインセレクション



ソムリエがセレクトした世界各国

様々な生産者、ぶどう品種で作られたワインを少しずつ楽しむ

グラスワインセットをご用意致しました

3種類から5種類までをご用意しておりますので

色々な銘柄のワインを贅沢にお楽しみください

お一人様追加

3種 ￥2,500

4種 ￥3,500

5種 ￥4,500

Aperitif Menu

GLASS WINE

スパークリングワイン 120ml	¥1,000~
Sparkling Wine 120ml	
シャンパン 120ml	¥1,500~
Champagne 120ml	
赤ワイン 100ml	¥1,000~
Red Wine	
白ワイン 100ml	¥1,000~
White Wine	
キール	¥1,200
Kir	
キールロワイヤル	¥1,200
Kir Royal	
ベリーニ	¥1,200
Bellini	
ミモザ	¥1,200
Mimoza	

BEER

プレミアムモルツ 生 [475ml/Glass]	¥800
Premium malts draft	
ハイネケン [330ml/bottle]	¥800
Heineken	
ギネス [330ml/bottle]	¥900
Guinness	
シメイレッド [330ml/bottle]	¥1,000
Chimay red	

HOME MEDE JUICE

自家製ジンジャーエール	¥800
Home Made Gingerale	
季節のフルーツジュース	¥1,200
Season Juice	

NON ALCOHOLIC

ウーロン茶	¥650
Oolong tea	
ジンジャーエール	¥650
Gingerale	
コーラ	¥650
Cola	
グレープフルーツジュース	¥650
Grapefruit juice	
ブラッドオレンジジュース	¥700
Blood orange juice	
サンペレグリノ [500ml/bottle]	¥750
Sanpellegrino	
アクアパンナ [500ml/bottle]	¥750
Acqua panna	

Alcoholic Menu

WINE [France]

Vall'ee de la Loire ヴァレ ド ラ ロワール

[White/白]

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ シュール リー セレクション ¥4,700
Muscadet Sèvre et maine Sur Lie Selection des Cognaettes / 品種 ミュスカデ

サルヴァ ドウレイユ シュベルニイ ¥4,700
Domaine du salvard Delaille Cheverny / 品種 ソーヴィニヨンブラン/シャルドネ

デュ ノゼ サンセール ブラン ¥7,500
Domaine Du Nozay Sancerre blanc / 品種 ソーヴィニヨンブラン

[Red/赤]

ラシーヌ ルージュ レ カイユ デュ パラディ ¥7,800
Racines Rouge Les Cailloux du Paradis / 品種 ガメイ/カベルネフラン

シャトー ド クーレーヌ シノン レピカス ¥8,800
Chateau de Coullaine Chinon Les Picasses / 品種 カベルネフラン

Alsace アルザス

[White/白]

ゲヴュルトトラミネール トリンバック ¥7,500
Gewurztraminer Domaine Trimbach / 品種 ゲヴュルトトラミネール

マルク テンペ リースリング ツェーレンベルグ ¥7,800
Marc Tempé Riesling Zellenberg / 品種 リースリング

Rhone/Languedoc/Provence ローヌ/ラングドック/プロヴァンス

[White/白]

アッシュ ドウ ロスピタレ シャルドネ ¥4,500
H de I Hospitalet Chardonnay / 品種 シャルドネ

コート デュ ローヌ ギガル ¥5,200
Cotes du Rhone Domaine Guigal / 品種 ヴィオニエ/ルーサンヌ/マルサンヌ

ラ フェルム ブランシュ カシス ブラン ¥7,800
La Ferme Blanche Cassis White / 品種 マルサンヌ/クレレット/ソーヴィニヨンブラン

[Red/赤]

カベルネ ドウ ラ シタデル ¥4,900
Cabernet de la Citadelle / 品種 カベルネソーヴィニヨン

コルビエール レ ラーヌ シャトー ラ バロンヌ ¥5,800
Corbieres Rouge Les Lanes Ch. La Baronne / 品種 カリニャン/グルナッシュ

レ カルシネール コート デュ ルーシヨン ゴビー ¥7,400
Les Calcinaires Cotes du Roussillon Domaine Gauby / 品種 シラー/グルナッシュ/ムールヴェードル

[Rose/ロゼ]

ラ クレツソニエール キュヴェ プリュネル ロゼ ¥5,500
Domaines de la Cressonniere Cuvee Prunelle Rose / 品種 サンソー/グルナッシュ/ムールヴェードル/シラー

ジョリー ピット&ペラン ミラヴァル・ロゼ ¥7,500
Jolie Pitte&Perrin Miraval Rosé / 品種 サンソー/グルナッシュ/シラー/ロール

Alcoholic Menu

WINE [France]

Bourgogne ブルゴーニュ

[White/白]

メゾン ロッシュ ド ベレーヌ ブルゴーニュ シャルドネ ¥6,300
Maison Roche de Bellene Bourgogne Chardonnay / 品種 シャルドネ

メゾン カミーユ ジルー ブルゴーニュ ブラン ¥6,800
Maison Camille Giroud Bourgogne Blanc / 品種 シャルドネ

オート コート ド ニュイ グロ フレール エ スール ¥9,300
Hautes cotes de nuits Domaine Gros Frère et Soeur / 品種 シャルドネ

ムルソー レ シュバリエール コシュ ビズアール ¥12,800
Meursault Les Chevalieres Domaine Coche Bizouard / 品種 シャルドネ

[Red/赤]

ルペ ショーレ ブルゴーニュ ピノ ノワール ¥5,900
Loupe cholet Bourgogne Pinot Noir / 品種 ピノワール

ブルゴーニュ ヴィエイユ ヴィーニュ ミッシェル サラザン ¥6,800
Bourgogne Vieilles Vignes Michel Sarrazin / 品種 ピノワール

メルキュレ ヴィエイユ ヴィーニュ フランソワ ラキエ ¥8,400
Mercrey Vieilles Vignes Francois Raquillet / 品種 ピノワール

ブシャール ペール エ フィス ジュブレ シャンベルタン ¥12,900
Bouchard Pere&Fils Gevrey Chambertin / 品種 ピノワール

Bordeaux ボルドー

[White/白]

ドゥルト ラ グランド キュヴェ ボルドー ソーヴィニヨン ブラン ¥5,500
Dourthe La Grande Cuvee Bordeaux Sauvignon Blanc / 品種 ソーヴィニヨンブラン

[Red/赤]

ドゥルト ラ グランド キュヴェ ボルドー ¥5,500
Dourthe La Grande Cuvee Bordeaux / 品種 メルロ/カベルネソーヴィニヨン/プティ・ヴェルド

シャトー ラ タンペランス ¥6,800
Chateau La Temperance / 品種 メルロ/カベルネソーヴィニヨン/プティ・ヴェルド

サンテミリオン シャトー シマール ¥7,400
Saint-émillion Chateau Simard / 品種 メルロ/カベルネフラン

メドック シャトー ポタンサック ¥8,800
Medoc Chateau Potensac / 品種 カベルネソーヴィニヨン/メルロ/カベルネフラン

Alcoholic Menu

WINE [Italia]

[White/白]

ロミオ フリウリ ソーヴィニヨン ブラン ¥4,300
Romio Friuli Sauvignon Blanc / 品種 ソーヴィニヨンブラン

モマ ビアンコ ¥4,300
Moma Bianco / 品種 トレッピアーノ/ソーヴィニヨンブラン/シャルドネ

ボッラ ソアーヴェ クラシコ ¥5,000
Bolla Soave Classico / 品種 ガルガーネガ/トレッピアーノ

[Red/赤]

カミーロ モントリ モンテプルチアーノ ダブルツツオ ¥3,600
Camillo Montori Montepulciano Dabruzzo / 品種 モンテプルチアーノ

トロイ ピノ ノワール ¥4,500
Tolloy Pinot Noir / 品種 ピノノワール

サンジョヴェーゼ リゼルヴァ ¥6,800
Sangiovese Reserva / 品種 サンジョヴェーゼ

WINE [Spain]

[White/白]

タペーニャ ベルデホ ¥5,000
Tapena Verdejo / 品種 ベルデホ

[Red/赤]

センダ66 ¥4,200
Senda 66 / 品種 テンブラニーリョ

タペーニャ ガルナッチャ ¥4,800
Tapena Garnacha / 品種 ガルナッチャ

WINE [California]

[White/白]

パナメラ シャルドネ ¥4,800
Panamera Chardonnay / 品種 シャルドネ

ロバート モンダヴィ ナパバレー シャルドネ ¥11,000
Robert Mon Davi Napa Valley Chardonnay / 品種 シャルドネ

[Red/赤]

メナージュ ア トロワ ピノ ノワール ¥5,300
Menege a Trois Pinot Noir / 品種 ピノノワール

ロバート モンダヴィ ナパバレー カベルネソーヴィニヨン ¥13,500
Robert Mon Davi Napavalley Cabernet Sauvignon / 品種 カベルネソーヴィニヨン/メルロ/カベルネフラン

ロバート モンダヴィ ナパバレーメルロー ¥15,000
Robert Mon Davi Napa Valley Merlot / 品種 メルロ/カベルネソーヴィニヨン/マルベック

Alcoholic Menu

WINE [Chile]

[Red/赤]

ビニャ マイポ トラベシア カベルネソーヴィニヨン ¥3,800

Vina Maipo Travesia Cabernet Sauvignon / 品種 カベルネソーヴィニヨン

アンカ パルグア ¥4,800

Anka Pargua / 品種 カベルネフラン/カベルネソーヴィニヨン/メルロ/シラー

WINE [Argentina]

[White/白]

レオ トロンテス ¥4,200

Leo Torrontes / 品種 トロンテス

[Red/赤]

アグアリベイ ¥4,200

Aguaribay / 品種 マルベック

ラス モラス ブラック ラベル カベルネ ¥5,800

Las Moras Black Label Cabernet / 品種 カベルネソーヴィニヨン/カベルネフラン

WINE [Japan]

[White/白]

シャトー メルシヤン 長野シャルドネ ¥7,500

Chateau Mercian Nagano Chardonnay / 品種 シャルドネ

登美の丘 ¥9,300

Tominooka / 品種 シャルドネ

[Red/赤]

シャトー メルシヤン アンサンブル 藍茜 ¥4,800

Chateau Mercian Ensemble Aiakane / 品種 メルロ/マスカット・ベリーA

シャトー メルシヤン 長野メルロー ¥8,900

Chateau Mercian Nagano Merlot / 品種 メルロ

登美の丘 ¥9,300

Tominooka / 品種 メルロ/カベルネフラン/カベルネソーヴィニヨン/ブティ・ヴェルド

SPARKLING WINE

クリティアス カバ ブリュット ¥6,000

Kritias Cava Brut / 品種 マカベオ/パレリャーダ/チャレロ

スクード ディ コルテ ¥6,000

Soudo di corte / 品種 プロセッコ

ジャン ド ヴィラレ ブリュット ¥9,500

Jean De Villare Brut / 品種 ピノムニエ/ピノワール/シャルドネ

ローランペリエ ブリュット ¥10,500

Laurent Perrier Brut / 品種 シャルドネ/ピノワール/ピノムニエ

テタンジェ ブリュット レゼルブ ¥12,000

Taittinger Brut Reserve / 品種 シャルドネ/ピノワール/ピノムニエ

マイイ グラン クリュ ブリュット レゼルブ ¥12,000

Maily Grand Cru Brut Reserve / 品種 ピノワール/シャルドネ

Drink Menu

COCKTAILS

ジントニック	¥800
Gin and tonic	
ジンバック	¥800
Gin buck	
モスコミュール	¥800
Moscow mule	
カシスオレンジ	¥800
Cassis and orange	
カシスグレープフルーツ	¥800
Cassis and grapefruit	
ファジーネーブル	¥800
Fuzzy navel	

Drink Menu

COFFEE

エスプレッソ	¥500
Espresso	
コーヒー	¥600
Coffee	
アイスコーヒー	¥600
Ice Coffee	
カフェラテ	¥700
Cafe Latte	
カプチーノ	¥700
Cappuccino	
カフェモカ	¥750
Cafe Mocha	
キャラメルラテ	¥750
Caramel Latte	

TEA

アイ스티ー	¥700
Ice Tea	
アッサム ・ セカンドフラッシュ [400ml/pot]	¥800
Assam Second Flash	