

THE AGNES CAFÉ

MENU

LUNCH WEEK DAY 11:30 ~ 14:00 LO / WEEKEND 11:30 ~ 15:00 LO

CAFÉ 14:00 ~ 17:30

DINNER 17:30 ~ 21:00 LO

料金は2018年月6現在のものです。諸事情により予告なしに料金を改定させていただく場合がございます。

メニュー料金は消費税を別途頂戴します。 *Prices are subject to consumption tax.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

*To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies.

PREFIX DINNER COURSE “EARLY SUMMER”

シェフおすすめ 初夏のディナーコース

¥3,800

APPETIZER オードブルより1品

- ・シェフおすすめ 本日の前菜取り合わせ“アンティパスト・ミスト”
- ・本日の魚介類のカルパッチョとスモークの取り合わせ
- ・生ハムを添えたモツアレチーズとフルーツマトのカプレーゼ
- ・グリルベーコンとアボカドを添えたシーザーサラダ アグネス風
- ・アナゴと赤海老のグリルと黒米のサラダ バジルドレッシング
- ・ポークリブのポッシュのサラダ仕立て ピペラードと温度卵添え
- ・ホロホロ鶏とフォアグラのタルト仕立て フランボワーズソース
- ・カワハギとアボカドのタルタル イクラ添え 大葉のドレッシング

SOUP or PASTA スープまたはパスタより1品

- ・本日のスープ
- ・ミネストローネ
- ・アラカルトメニューよりお好きなパスタ *ハーフサイズにて。一部メニューは追加料金となります。

MAIN DISH メインディッシュより1品

- ・イサキとホタテ貝の香草ロースト とうもろこしのフラン添え プロバンサルソース
- ・真鯛と海藻のヴァプール イクラ添え ヴァンブランソース
- ・阿波尾鶏のグリル 空豆のリゾット添え 和風ソース
- ・仔牛のカツレツ ミラノ風 フレッシュトマトのケッカソース
- ・豪州産リブローズのタリアータ 夏野菜のグリル添え ポルトソース
- ・国産牛フィレのロティ カポナータ添え レフォールソース (+¥500)

DESSERT from the AGNES PASTRY BOUTIQUE デザートより1品

- ・オレンジとホワイトチョコレートのムース アールグレイの香りとともに
- ・チョコレートのパンナコッタ マンゴーソース バニラアイスクリーム添え
- ・ブルーベリータルト カシスのバヴァロアののせて

CAFÉ コーヒーまたは紅茶

- ・コーヒー（ホット／アイス） ・カフェラテ ・エスプレッソ
- ・紅茶（マリアージュフレール各種よりお選びください）
- ・ダーズリンアイ스티ー

*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

PASTA パスタ *ご希望によりグルテンフリーパスタをご用意いたします(ニョッキを除く)。

TOMATO トマトソース系

人気!フルーツトマトと大葉のトマトクリームスパゲティ	¥900
モツァレラチーズとバジルのポモドーロスパゲティ	¥900
ホロホロ鶏とナスのアラビアータスパゲティ	¥1,000
魚介類のトマトクリームソーススパゲティ“ペスカトーレ”	¥1,300
オマール海老が入った魚介類のトマトクリームソーススパゲティ	¥1,800

OIL オイルソース系

イサキと旬野菜のスパゲティ アーリオ・オーリオ	¥900
国産ポークとたっぷり夏野菜のオルトラーナスパゲティ	¥900
アサリの白ワイン風味スパゲティ“ボンゴレ・ピアンコ”	¥1,000
生ハムとフルーツトマトのペペロンチーノスパゲティ	¥1,000

CREAM クリームソース系

コクのあるカルボナーラスパゲティ	¥900
ゴルゴンゾーラときのこのクリームソーススパゲティ	¥1,000
ポルチーニ茸とポテトニョッキ クリームソース	¥1,100
真鯛とアスパラガスのレモンクリームスパゲティ	¥1,100

CLASSIC & MORE クラシック・和風・その他

じっくり煮込んだミートソースのボロネーゼスパゲティ	¥1,000
カワハギとヤングコーンのジェノバ風バジリコソーススパゲティ	¥1,000
アナゴと香味野菜の和風ソーススパゲティ	¥1,000
国産牛ときのこの和風ソーススパゲティ	¥1,500

*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

APPETIZER & SALAD, TAPAS オードブル&サラダ、タパス

シェフおすすめ 本日の前菜取り合わせ“アンティパスト・ミスト”	¥1,500・1/2 ¥1,000
本日の魚介類のカルパッチョとスモークの取り合わせ	¥1,500・1/2 ¥1,000
生ハムを添えたモツアレチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥1,500・1/2 ¥1,000
モツアレチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥1,200・1/2 ¥800
グリルベーコンとアボカドを添えたシーザーサラダ	¥1,200・1/2 ¥800
ローストチキンとアボカドを添えたシーザーサラダ	¥1,200・1/2 ¥800
アナゴと赤海老のグリルと黒米のサラダ バジルドレッシング	¥1,500・1/2 ¥1,000
ポークリブのポッシュ サラダ仕立て ピペラードと温度卵添え	¥1,500・1/2 ¥1,000
シャルキュトリープレート (コールドミート盛り合わせ)	¥1,500・1/2 ¥1,000
カワハギとアボカドのタルタル イクラ添え 大葉のドレッシング	¥1,500・1/2 ¥1,000
ホロホロ鶏とフォアグラのタルト仕立て フランボワーズソース	¥1,500・1/2 ¥1,000
フライドポテト	¥500
カラマリフリット (イカフライ) スイートチリマヨネーズ レモン添え	¥600
季節の野菜が入ったアグネスカレーグラタン	¥600
季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮込み)	¥600
阿波尾鶏と季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮込み)	¥800
魚介類と季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮込み)	¥800

SOUP & BREAD スープ *R:レギュラーサイズ、またはS:スモールサイズ

ミネストローネ	R ¥800・S ¥500
本日のスープ	R ¥800・S ¥500

MAIN DISH メインディッシュ

イサキとホタテ貝の香草ロースト とうもろこしのフラン添え プロバンサルソース	¥1,800
真鯛と海藻のヴァプール イクラ添え ヴァンブランソース	¥1,800
阿波尾鶏のグリル 空豆のリゾット添え 和風ソース	¥2,000
仔牛のカツレツ ミラノ風 フレッシュトマトのケツカソース	¥2,000
豪州産リブロースのタリアータ 夏野菜のグリル添え ポルトソース	¥2,000
国産牛フィレのロティ カポナータ添え レフォールソース	¥2,500
パン または ライス	¥300

*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

SNACK 軽食 *サンドウィッチには全粒ブレッドを、お米はすべて国産米を使用しています。

BLTA (ベーコン、レタス、トマト、アボカド) サンドウィッチ	¥1,000
クラブハウス (チキン、エッグ、ベーコン、レタス、トマト) サンドウィッチ	¥1,200
メカジキのグリルとカポナータのサンドウィッチ	¥1,100
クロックマダム (ホットハム&チーズ、目玉焼き) サンドウィッチ	¥1,100
ビーフカレーライス グリーンサラダ添え	¥1,500
シーフードカレーライス グリーンサラダ添え	¥1,500
10種野菜のベジタブルカレーライス グリーンサラダ添え	¥1,100

KID'S MENU キッズメニュー (コーンスープ、ジュース、アイスクリーム付き)

*ご注文は小学生以下のお子様に限ります。

ツナとハム、コーンのスパゲティナポリタン アグネス風	¥800
ロースハムとふわふわスクランブルエッグのキッズサンドウィッチ	¥800
ソーセージとクリームコロッケを添えたキッズカレーライス	¥800
ミートソースとトマトソースのライスグラタン キッズドリア	¥800
目玉焼きとフライドポテト、温野菜を添えたキッズハンバーグ	¥1,000

DESSERT & CAKES デザート・ケーキ

オレンジとホワイトチョコレートのムース アールグレイの香りとともに	¥800
チョコレートのパンナコッタ マンゴーソース バニラアイスクリーム添え	¥800
ブルーベリータルト カシスのバヴァロアののせて	¥800
アグネスペストリーブティックよりお好きなケーキ	¥380~

*上記価格に消費税を別途頂戴します。また、食材にアレルギーのあるお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

CAFÉ & DRINK カフェドリンク

ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー	¥500
カフェラテ / ショコラカフェラテ	¥550
カプチーノ / メイプルカプチーノ	¥550
アイスコーヒー /	¥500
エスプレッソ	¥350

紅茶（フランス最高級紅茶「マリアージュフレール」の茶葉をお選びください。） ¥550

マルコポーロ	アジアの花と果物の甘い芳香。マリアージュフレールの代表作。
ダーズリンヒマラヤ	なめらかでマスカットを感じさせるすばらしい香味。
オレンジペコセイロン	甘くマイルドな味わい。ミルクにもよく合います。
ルージュメティス（ノンカフェイン）	色々な花とベリーの甘い香りのルイボスティー。妊婦さんにも。
フレンチブラックファーストティー	チョコレートのような芳醇で甘い香り。
アールグレイインペリアル	ベルガモットの香りをつけた贅沢なフレーバードティー。

アイスダーズリンティー ¥500

オレンジジュース / グレープフルーツジュース	¥550
アップルジュース / クランベリージュース	¥550
マンゴージュース / ピンクグアバジュース	¥550
ピーチジュース / バナナジュース	¥550
マンゴーアイ스티ー / ピーチアイ스티ー / ライチアイ스티ー	¥550
レモンソーダ / ラズベリーソーダ / ブルーベリーソーダ	¥550
コカコーラ / ジンジャーエール	¥400
ウーロン茶 / スパークリングミネラルウォーター	¥400

*上記価格に消費税を別途頂戴します。

BEER, WHISKEY & COCKTAIL ビール・ウイスキー・カクテル

麒麟ハートランド 330ml	¥550
麒麟一番搾り 500ml	¥650
アサヒスーパードライ 500ml	¥650
麒麟零 ICHI ゼロイチ (ノンアルコール) 334ml	¥400
アサヒドライゼロ (ノンアルコール) 334ml	¥400
ウイスキーロック / ハイボール / コークハイ / ジンジャーハイボール	¥500
梅酒ロック / 梅酒ソーダ / 梅酒アイ스티ー	¥500
カシスオレンジ / カシスウーロン / カシスソーダ	¥500
ピーチオレンジ / ピーチツリーフィズ / ピーチウーロン	¥500
カンパリオレンジ / カンパリソーダ / カンパリグレープフルーツ	¥500

WINE ワイン

SPARKLING スパークリングワイン

バレリーナ アスティ・スプマンテ	¥5,000・1/2 ¥3,000
バレリーナ ブリュット・スプマンテ	¥5,000・1/2 ¥3,000

WHITE 白ワイン

ジネステ・ボルドー・ブラン	¥2,500・Glass ¥700
ゾーニン ソアヴェ	¥2,500・Glass ¥700
ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ソーヴィニヨンブラン	¥2,500
ドゥルト ボー・メヌ ブラン	¥3,500
ロバート・モンダヴィ ツインオークス シャルドネ	¥3,500
コンチリオ ピノ・グリージョ	¥5,000
ブルゴーニュ シャルドネ	¥5,000

RED 赤ワイン

ジネステ・ボルドー・ルージュ	¥2,500・Glass ¥700
ゾーニン ヴァルポリチェラ	¥2,500・Glass ¥700
アルトザーノ	¥2,500・Glass ¥700
ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ピノノワール	¥2,500
シャトー・デ・トロワ・トゥール	¥2,500
チウ・チウ ピチエーノ	¥3,500
ロバート・モンダヴィ ツインオークス カベルネソーヴィニヨン	¥3,500
メイユール ボージョレ・ヴィラージュ	¥5,000
ブルゴーニュ ピノノワール	¥5,000

*上記価格に消費税を別途頂戴します。

PREFIX DINNER COURSE “EARLY SUMMER”

¥3,800

Please choose one from each category.

APPETIZER

- Today's assorted appetizer “ANTIPASTO MISTO”
- Today's seasonal fresh fish carpaccio & smoked seafood
- Fruit tomato & mozzarella cheese “CAPRESE” with raw ham
- Caesar salad with grilled bacon & avocado
- Grilled ANAGO conger & red leg shrimp with black rice salad, basil dressing
- Boiled pork rib salad & half-boiled egg, with stewed tomato, paprika & garlic
- Tart of turkey & foie-gras, raspberry sauce
- Tartar of KAWAHAGI filefish, avocado & salmon roe, SHISO dressing

SOUP or PASTA

- Tuscan minestrone
- Today's soup
- Your favorite pasta from the pasta menu *served by 1/2 size. An additional charge for some menu.

MAIN DISH

- Herb roasted ISAKI grunt & scallop, with corn pudding, Provencal sauce
- Steamed sea bream & sea weed, with salmon roe, white wine sauce
- Grilled AWAODORI chicken with broad bean risotto, Japanese sauce
- Veal cutlet in Milan style, fresh tomato sauce
- Australian beef rib TAGLIATA with grilled summer vegetables, Port wine sauce
- Roasted Japanese tenderloin 80g, with tomato stewed vegetables, horse radish sauce +¥500

DESSERT

- Mousse of orange & white chocolate
- Chocolate Panna cotta & mango sauce, with vanilla ice cream
- Blueberry tart with cassis bavarois

CAFÉ

- Coffee (hot or Iced)
- Caffe latte
- Espresso
- Tea (from MARIAGE FRÈRES)
- Iced Darjeeling tea

*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

PASTA *gluten free pasta is available on request.

TOMATO

Fruits tomato & SHISO tomato cream spaghetti	¥900
Mozzarella & basil Pomodoro spaghetti	¥900
Turkey & eggplant hot tomato sauce spaghetti “ARRABIATA”	¥900
Seafood tomato cream sauce spaghetti “PESCARORA”	¥1,300
Homard lobster & seafood tomato cream sauce spaghetti	¥1,800

OIL

ISAKI grunt & seasonal vegetables AGIO OLIO spaghetti	¥900
Pork & summer vegetables ORTOLANA spaghetti	¥1,000
Short-neck clam spaghetti “VONGOLE BIANCO”	¥1,000
Raw ham & fruits tomato PEPERONCINO spaghetti	¥1,000

CREAM

Carbonara spaghetti	¥ 900
Gorgonzola cheese & mushroom cream sauce spaghetti	¥1,000
Potato gnocchi & porcini cream sauce	¥1,100
Seabream & asparagus lemon cream sauce spaghetti	¥1,100

CLASSIC & MORE

Meat sauce spaghetti “Bolognese”	¥1,000
KAWAHAGI filefish & young corn basil sauce spaghetti “GENOVESE”	¥1,000
ANAGO conger & herb vegetables soy sauce oil spaghetti	¥1,000
Japanese beef & mushrooms soy sauce oil spaghetti	¥1,500

KID’S MENU with corn soup, juice & ice cream

***only under elementary school kids**

Kid’s pasta: tuna, ham & sweet corn tomato ketchup sauce spaghetti	¥800
Kid’s sandwich: Ham & scrambled egg sandwich, with fried potato	¥800
Kid’s curry rice: sausage & cream crocket curry rice	¥800
Kid’s rice gratin: meat sauce & tomato sauce doria	¥800
Kid’s Hamburg steak: with fried potato, hot vegetables & fried egg	¥1,000

*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

APPETIZER & SALAD, TAPAS

Today's assorted appetizer "ANTIPASTO MISTO"	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Today's seasonal fresh fish carpaccio & smoked seafood	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Fruit tomato & mozzarella cheese "CAPRESE" with raw ham	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Fruit tomato & mozzarella cheese "CAPRESE"	¥1,200 · 1/2 ¥800
Caesar salad with grilled bacon & avocado	¥1,200 · 1/2 ¥800
Caesar salad with roasted chicken & avocado	¥1,200 · 1/2 ¥800
Charcuterie plate: assorted cold meat with pickles & salad	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Grilled ANAGO conger & red leg shrimp with black rice salad, basil dressing	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Boiled pork rib salad & half-boiled egg, with stewed tomato, paprika & garlic	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Tart of turkey & foie-gras, raspberry sauce	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Tartar of KAWAHAGI filefish, avocado & salmon roe, SHISO dressing	¥1,500 · 1/2 ¥1,000
Fried potato	¥500
Crispy fried calamari with sweet chili mayonnaise & lemon	¥600
Seasonal vegetables curry gratin	¥600
Seasonal vegetables fried in garlic oil "Ajillo"	¥600
AWAODORI chicken & seasonal vegetables fried in garlic oil "Ajillo"	¥800
Seafood & seasonal vegetables fried in garlic oil "Ajillo"	¥800

SOUP & BREAD

Tuscan minestrone	regular ¥800 · small ¥500
Today's soup	regular ¥800 · small ¥500

MAIN DISH

Herb roasted ISAKI grunt & scallop, with corn pudding, Provencal sauce	¥1,800
Steamed sea bream & sea weed, with salmon roe, white wine sauce	¥1,800
Grilled AWAODORI chicken with broad bean risotto, Japanese sauce	¥2,000
Veal cutlet in Milan style, fresh tomato sauce	¥2,000
Australian beef rib TAGLIATA with grilled summer vegetables, Port wine sauce	¥2,000
Roasted Japanese tenderloin 80g, with tomato stewed vegetables, horse radish sauce	¥2,500

Bread or Rice	¥300
---------------	------

*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

SNACK

*All rice used in our dishes is 100% produce of Japan

BLTA Bacon, lettuce, tomato & avocado sandwich	¥1,000
Clubhouse grilled chicken, egg, bacon, lettuce & tomato sandwich	¥1,200
Grilled swordfish & tomato stewed vegetables sandwich	¥1,100
CROQUE MADAME Camembert cheese, ham & fried egg sandwich	¥1,100
Beef curry rice, with green salad	¥1,500
Seafood curry rice, with green salad	¥1,500
Vegetable curry rice, with green salad	¥1,100

DESSERT

Mousse of orange & white chocolate	¥800
Chocolate Panna cotta & mango sauce, with vanilla ice cream	¥800
Blueberry tart with cassis bavarois	¥800
Today's cake from the Agnes pastry boutique	¥380~

CAFÉ & DRINK

Blended coffee / American coffee	¥500
Caffe latte / Chocolate caffe latte	¥550
Cappuccino / Maple syrup cappuccino	¥550
Iced coffee	¥500
Espresso	¥350
Tea (from MARIAGE FRÈRES)	¥550
*please choice one leaf: Marco Polo, Darjeeling Himalaya, Orange Pekoe Ceylan, Rouge Metis (decaf), French Breakfast Tea, or Earl Grey Imperial	
Iced Darjeeling tea	¥500
Orange juice / Grapefruits juice / Apple juice	¥550
Cranberry juice / Mango juice / Pink guava juice	¥550
Peach juice / Banana juice	¥550
Mango ice tea / Peach ice tea / Litchi ice tea	¥550
Lemon soda / Raspberry soda / Blueberry ice tea	¥550
Coca cola / Ginger ale	¥400
Oolong tea / Sparkling mineral water	¥400

*Prices are subject to consumption tax 8%. Please let us know if you have any food allergies.

BEER, WHISKEY & COCKTAIL

KIRIN HEARTLAND beer 330ml	¥550
KIRIN ICHIBAN-SHIBORI beer 500ml	¥650
ASAHI SUPER DRY beer 500ml	¥650
KIRIN ZERO-ICHI Non- alcohol beer 334ml	¥400
ASAHI ZERO DRY Non-alcohol beer 334ml	¥400
Whiskey on the rocks / Whiskey Soda / Whiskey Coke / Whiskey Giger ale	¥500
Plum liquor on the rocks / Plum liquor Soda / Plum liquor Tea	¥500
Cassis Orange / Cassis Oolong tea / Cassis Soda	¥500
Peach Orange / Peach Soda / Peach Oolong tea	¥500
CAMPARI Orange / CAMPARI Soda / CAMPARI Grapefruits*	¥500

WINE

SPARKLING

CANTINE CAPETTA BALLERINA Asti Spumante (D.O.C.G. Asti)	Half ¥3,000 / ¥5,000
CANTINE CAPETTA BALLERINA Brut Spumante (Italia)	Half ¥3,000 / ¥5,000

WHITE

GINESTET Bordeaux blanc (A.C. Bordeaux)	Glass ¥700 / ¥2,500
ZONIN REGIONS COLLECTION Soave (D.O.C. Soave)	Glass ¥700 / ¥2,500
ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE Sauvignon blanc (A.V.A. California)	¥2,500
DOURTHE Beau Mayne blanc (A.O.C. Bordeaux)	¥3,500
ROBERT MONDAVI TWIN OAKS Chardonnay (A.V.A. California)	¥3,500
CONCILIO Pinot Grigio (D.O.C Trentino)	¥5,000
LOUIS LATOUR Bourgogne chardonnay (A.C. Bourgogne)	¥5,000

RED

GINESTET Bordeaux rouge (A.C. Bordeaux)	Glass ¥700 / ¥2,500
ZONIN REGIONS COLLECTION Valpolicella (D.O.C. Valpolicella)	Glass ¥700 / ¥2,500
ALTOZANO tempranillo & syrah (Vino de la tierra de castilla)	Glass ¥700 / ¥2,500
ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE Pinot noir (A.V.A. California)	¥2,500
Chateau des trois tours (A.C. Bordeaux)	¥2,500
CIU CIU Piceno (D.O.C Piceno)	¥3,500
ROBERT MONDAVI TWIN OAKS cabernet sauvignon (A.V.A. California)	¥3,500
MEILLEUR Beaujolais-villages (A.O.C Beaujolais Villages)	¥5,000
LOUIS LATOUR Bourgogne pinot noir (A.C. Bourgogne)	¥5,000

*Prices are subject to consumption tax 8%.