

## Daily Set Lunch



数量  
限定

オムライス はなが牛のデミグラスソース  
グリーンサラダ付き  
Omelette Rice with Beef Demiglace Sauce w/Green Salad **¥2,200**



ズワイガニとカラスミのアーリオオーリオ 生パスタ  
グリーンサラダ・パン付  
Snow Crab and Dried Mullet Roe Aglio Olio Fresh Pasta w/Green Salad and Bread **¥2,200**



島根ポークベーコンと春野菜のクリーム 生パスタ  
グリーンサラダ・パン付  
Shimane Pork Bacon and Spring Vegetable Cream Sauce with Fresh Pasta w/Green Salad and Bread **¥2,200**

野菜のポタージュ **¥500**  
Vegetable Potage

### GLASS WINE

グラスシャンパーニュ Glass champagne 2200~

グラスワイン [白・ロゼ・赤] Still wine [white, Rose, Red] 1200~

ワイン & 日本酒ペアリング Wine & Sake pairing 2 glass 2200

3 glass 3300

お料理に合わせてワイン、日本酒をご提案させていただきます。

### BEER

キリンハートランド生ビール HEARTLAND BEER 900

### NON ALCOHOLIC

ノンアルコールスパークリング (ALC. 0.5%未満) Non-alcoholic sparkling (alcohol content: less than 0.5%) 1100

アラン ミリア ソーヴィニヨン ブラン種 白グレープジュース Alain Milliat Sauvignon White Grape Juice 990

山口県産柚子ソーダ Yamaguchi Yuzu Soda 990

レモネードソーダ Lemonade Soda 990

青森県産りんごジュース Aomori Apple Juice 990

### SET DRINK

コーヒー Coffee [ICED / HOT] 500

デカフェ Decaf [HOT] 550

カフェラテ Cafe Latte [ICED / HOT] 600

紅茶 Tea [ICED / HOT] 500

ハーブティー Herbal Tea [ICED / HOT] 500

価格は全て税込表示です。別途サービス料を5%頂戴します。



DRAWING

HOUSE OF HIBIYA

7th Anniversary



愛媛

EHIME

NIPPON TERROIR

LUNCH  
MENU

こだわりの食材で四季の料理を提案  
〈3-5月〉のテロワールMENU



PRIX FIXE ドローイング ランチ  
DRAWING LUNCH  
¥3,080

1 テロワールから採れた新鮮野菜をサラダ又はスープのお好きなスタイルでお召上がりください。



2 テロワール食材をふんだんに使用したメイン料理。お好きな一皿をお選びください。



A  
愛媛 厳選豚のロースト  
柑橘とローズマリーのソース  
Ehime Roasted Selected Pork Loin with  
Citrus and Rosemary Sauce



B  
本日鮮魚のポワレ  
季節野菜のエスカベッシュ仕立て  
Today's Fresh Poached Fish  
Seasonal Vegetable Escabeche



C  
黒毛和牛のロースト ソースジュードブッフ  
Roasted Japanese Black Beef with Sauce Ju de Boeuf  
+¥1500

3 パン or ライス【長崎 なつほのか】  
Bread or Rice [Nagasaki Natsuhonoka]

Terrair  
LUNCH COURSE

テロワールの食材を使用し、シェフの感性で描くコース料理

¥5,500

グリーンアスパラガスのスフォルマート  
Green Asparagus Sformato

愛媛産  
鱈の炙りカルパッチョとリエット ガルムソース  
Seared Amberjack Carpaccio and Rillettes, Garum Sauce

愛媛産  
真鯛 新物わかめ リゾット 出汁  
Ehime Sea Bream, Fresh Wakame Seaweed, Risotto with Dashi Broth

愛媛産  
厳選豚のロースト 柑橘とローズマリーのソース  
Ehime Roasted Selected Pork Loin with Citrus and Rosemary Sauce

周年イベント限定  
パティシエ特製 今美味しい苺のバリエ  
Anniversary Event Limited, Pastry Chef's Specially made, Delicious Strawberry Variations

愛媛産  
柑橘のパートドフリュイ  
Ehime Citrus Pate de Fruits

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

¥7,700

グリーンアスパラガスのスフォルマート  
Green Asparagus Sformato

愛媛産  
鱈の炙りカルパッチョとリエット ガルムソース  
Seared Amberjack Carpaccio and Rillettes, Garum Sauce

愛媛産  
真鯛 新物わかめ リゾット 出汁  
Ehime Sea Bream, Fresh Wakame Seaweed, Risotto with Dashi Broth

本日鮮魚のポワレ 季節野菜のエスカベッシュ仕立て  
Today's Fresh Poached Fish Seasonal Vegetable Escabeche

愛媛産  
厳選和牛のロースト ソース ジュードブッフ  
Roasted Japanese Black Beef with Sauce Ju de Boeuf

周年イベント限定  
パティシエ特製 今美味しい苺のバリエ  
Anniversary Event Limited, Pastry Chef's Specially made, Delicious Strawberry Variations

愛媛産  
柑橘のパートドフリュイ  
Ehime Citrus Pate de Fruits

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

