

庭園の  
ビアテラス

# 春鵜

せきれい

## 2024



お客様各位

[ メニュー表記につきまして ]

※表示価格は消費税10%とサービス料15%が含まれます。

※諸事情により内容が一部変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

※アレルギー表示につきましては、仕入れた食品の表示をもとに、8品目の特定原材料(卵・小麦・乳・えび・かに・そば・落花生・くるみ)と肉類3品目(牛肉・豚肉・鶏肉)のみ記載しております。また日替わりのメニューやお飲物など、一部アレルギー表示の記載のないメニューもございますので、食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合は、スタッフまでお声掛けください。

なお、厨房内の調理器具は共用しており、全ての食材を同一の環境で調理いたしますので、意図せず表示のない食材が混入する場合がございます。(コンタミネーションに関しては十分な対応ができません)



Dear Customer

[ Regarding the indication of the menu ]

\* Prices shown include 10% consumption tax and 15% service charge.

\* Some contents may be changed according to situations.

\* The photo shows an example.

\* As for the indication of allergens, we indicate the 8 specified ingredients (egg, wheat, milk, shrimp, crab, buckwheat, peanut, and walnut) and the 3 kinds of meat (beef, pork, and chicken) only with reference to the labels of procured food products. For daily specials, drinks, etc., allergens are not indicated. If any of you have a food allergy, please ask our staff. Please note that the cooking utensils in our kitchen are shared and all ingredients are cooked in the same environment, so there is a possibility that our dishes will include unindicated ingredients before cooks notice. (Measures against contamination are not sufficient.)

## 本日から貯まる明治記念館ポイントアプリ FAMILY TREE POINT

明治記念館[ファミリーツリーポイントメンバー]になると、ポイントが

貯まる

使える

明治記念館での  
ご婚礼・レストラン・撮影などの  
各種サービスのご利用、商品の購入で  
ポイントが貯まります。

明治記念館での  
レストラン・ショップ・撮影などの  
様々な商品の購入・サービスのご利用で  
ポイントは使用できます。

ご婚礼お申込	3000pt
ご結納お申込	2000pt
館内サービスご利用金額の	最大8%*

1pt → 1yen

1pt⇒1円相当として使用できます。

※各商品・サービスによってポイントの付与率は異なります。



入会金  
年会費  
無料

アプリ  
ダウンロード  
&登録方法

下記QRもしくはアプリストアにて「明治記念館」と検索しインストール



iPhone用



Android用



## 国産牛ローストビーフ

Domestic Roast Beef

### 鶴鴿カット

"Sekirei" Style

6,350円

### ノーマルカット

Normal style

4,450円

乳小麦牛肉



# Chef's Recommendation

プレミアムメニュー



### 飛騨牛の朴葉焼き

"Hida-gyu" Beef on Magnolia Leaf

4,200円

小麦牛肉

数量限定

### 清流鶏のローストチキン

Roast "Seiryu-dori" Chicken

5,100円

鶏肉





飛騨牛とトマトのすき焼き  
Hida Beef and Tomato Sukiyaki  
3,800円

乳 小麦 牛肉

ベルギー産オシエトラキャヴィア  
天然酵母のパンドゥ  
カンパーニュと一緒に  
Belgian Osetra Caviar served with  
naturally leavened Pain de Campagne  
9,500円

小麦



旬の鮑と雲丹の冷製  
鱈出汁のジュレ  
Steamed Abalone and Sea Urchin  
with Bonito Soup Jelly  
4,450円

小麦 牛肉 豚肉

ハラミ肉のグリル  
Grilled Skirt Steak  
3,550円

小麦 牛肉 鶏肉



## 旬の味覚を楽しむ枳の三段重

- 鰻の牡丹作り 梅肉醤油と共に
- 鮪マリネとアボカド 山葵マヨネーズソース
- 四川風ピリパリ唐辛子のよだれ鶏

Tastes of Season in Three Boxes

- Conger Eel with Plum Soy Sauce
- Marinated Tuna and Avocado with "Wasabi" Mayo Sauce
- Mouth-watering Chicken

3,200円

卵 小麦 落花生 鶏肉



# Sekirei Specials

こだわりメニュー

## 米茄子の白味噌彩り田楽焼き

Grilled Egg Plant Black Beauty with White Miso Garnish

2,300円

卵 小麦 えび 落花生 牛肉



## 料亭の天麩羅盛り合わせ 大根みぞれ汁

おでんの天麩羅(大根・玉子・ちくわ)・海老・万願寺とうがらし

Assorted Tempura at a Traditional Japanese Restaurant with Daikon Mizore Soup  
Oden Tempura(Daikon radish, boiled egg, fish cake) shrimp, and shishito pepper

2,300円

卵 小麦 えび



「感動する野菜」を作り続ける  
横田農場が鶴鶴のために育てた  
美味しい  
有機野菜の盛合せ

バーニャカウダソース

Assortment of  
Organic Vegetables  
with Bagna Cauda

2,300円

乳 小麦



鱧の牡丹作り 梅肉醤油と共に  
Conger Eel with Plum Soy Sauce

3,200円

小麦



真鯛の冷しゃぶしゃぶ  
淡路島の玉ねぎドレッシング

Shima-Dai Cold Shabu-Shabu  
Onion Dressing from Awaji Island

2,300円

小麦



穴子と貝柱のフリット  
発酵たくあんのタルタルソース

Eel and Scallop Fritters  
with Fermented Takuan Tartar Sauce

2,800円

卵 小麦



合鴨と蓮根ステーキ  
パルミジャーノチーズと  
鰹節と赤味噌のパウダー

Duck and Lotus Root Steak with Powdered  
Parmesan Cheese, Bonito Flakes, and Red Miso  
2,550円

乳



ブッラータとアメーラのカプレーゼ

Burrata Cheese and  
Amera Tomato Caprese

2,800円

乳



リコッタチーズとほうれん草のカネロニ

Ricotta Cheese and Spinach Cannelloni

2,300円

乳 小麦 牛肉 鶏肉



渦巻ソーセージ

Round Sausage

3,200円

豚肉

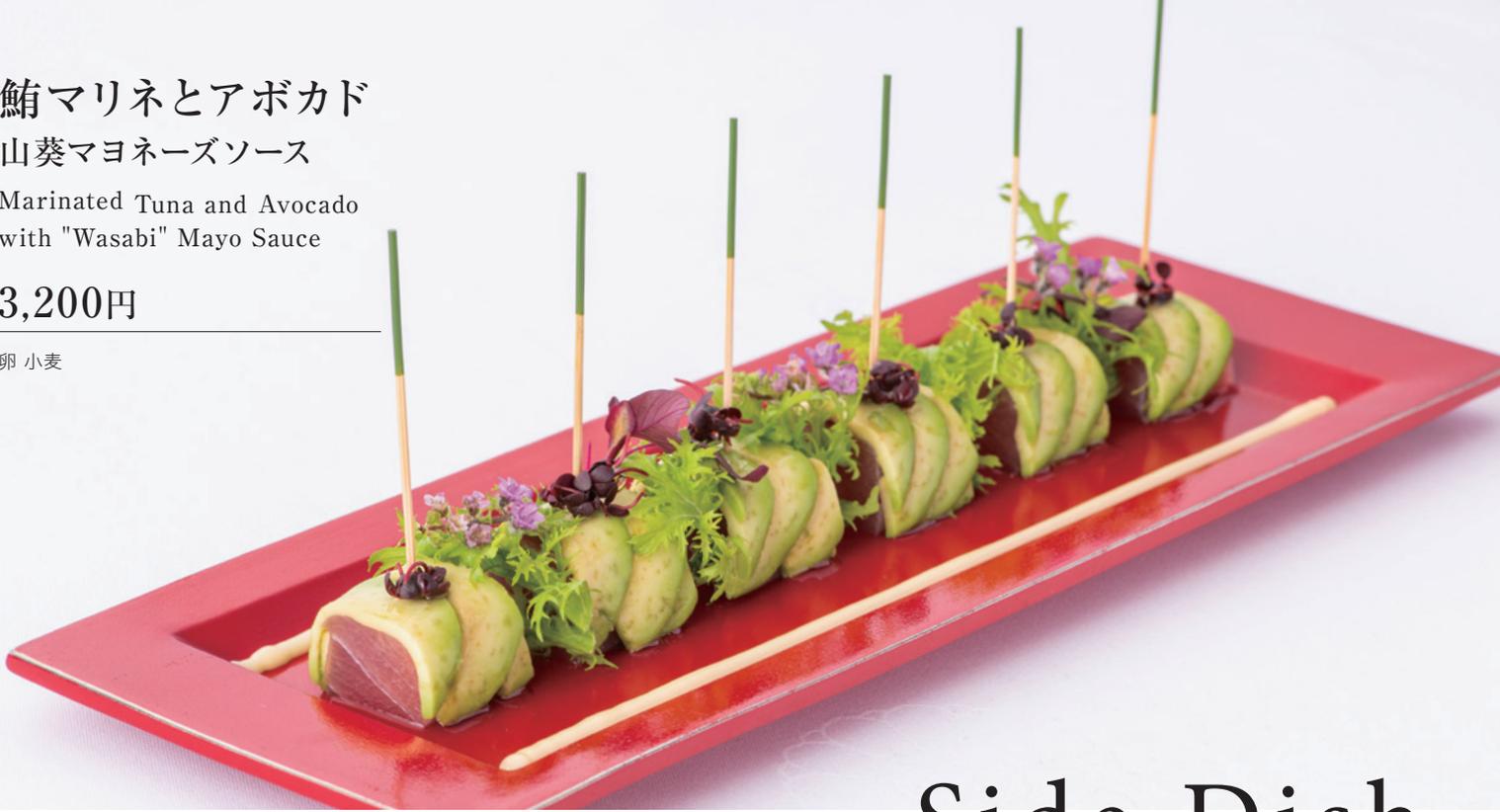
## 鮭マリネとアボカド

山葵マヨネーズソース

Marinated Tuna and Avocado  
with "Wasabi" Mayo Sauce

3,200円

卵 小麦



# Side Dish

おつまみ

### チーズ盛り合わせ

Assorted Cheese Platter

2,550円

乳 小麦 くるみ

### 四川風 ピリパリ唐辛子のよだれ鶏

Mouth-watering Chicken

2,550円

小麦 落花生 鶏肉

### 生春巻き

Fresh Spring Rolls

2,450円

小麦 えび 豚肉

### 燻しポテトとベーコンのサラダ

Smoked Potato and Bacon Salad

2,300円

卵 小麦 豚肉

### シーザーサラダ

Smoked Potato Salad

1,800円

卵 乳 小麦 豚肉

### 白レバーペースト

White Liver Paste

1,550円

卵 乳 小麦 鶏肉

### サーモンマリネ オレンジ風味

Salmon Marinated with  
Orange Flavor

1,650円

乳

### 磯部揚げ風 タコと帆立のフリット サルサトマト

Isobeage-style Fried Octopus and  
Scallop Fritters with Tomato Salsa

1,550円

小麦

### 鶴岡産 焼きだだちゃ豆 藻塩使用

"Dadachamame" Green Soybeans  
with Seaweed Salt

1,550円

### フライドポテト チリガーリック味

French Fries Garlic and  
Anchovy Flavor

1,300円

小麦 豚肉

### 汲み上げ湯葉

Pumped Yuba

1,050円

小麦

# 焼鯖寿司

Grilled Mackerel Sushi

1,900円

小麦



## Delicious Dish

お食事



オマール海老のピッツァ

Lobster Pizza

3,800円

卵 乳 小麦 えび 牛肉



プラチナポークのケージャンフライと  
ジャンバラヤ

Platinum Pork Cajun Fry  
and Jambalaya

3,550円

小麦 牛肉 豚肉 鶏肉



カツサンド

Pork Cutlet Sandwiches

1,900円

卵 乳 小麦 豚肉



冷し稲庭うどん

Cold Inaniwa Udon

1,300円

小麦 えび かに



# Dessert

デザート

明治記念館パティスリーケーキ各種

"Meiji-kinenkan" Patisserie Sweets

各 1,050円

こちらの商品のアレルギー特定原材料につきましてはスタッフへお尋ねください



明治記念館の  
しおもなかアイス  
(バニラ or 黒胡麻)

Meiji Kinenkan  
Salt Monaka Ice Cream  
(Vanilla or Sesame flavor)

1,550円

卵 乳 小麦