

DINNER MENU

18:00 — 23:00





APPETIZERS 01

- Pork Rilette
リエット HALF 600 / REGULAR 880
- Paté de Campagne
田舎パテ HALF 650 / REGULAR 980
- Jambon
自家製ハム HALF 700 / REGULAR 1,080
- Assorted Appetizers 1,480
(Rilette, Pate, Jambon)
リエット、パテ、自家製ハムの盛り合わせ
- Today's Assorted Appetizers 880
本日の前菜盛り合わせ



APPETIZERS 02

- Fried Gambas 680
パートブリックで包んだ小海老のフリット
- Fried Spicy Chicken Wings 880
手羽チュールップの唐揚げ
- Assorted Cheese 900
チーズ2種盛り合わせ
- Vegetable Chips 600
ベジタブルチップス
- Mix Nuts 500
ミックスナッツ
- Dry Fruits 700
ドライフルーツ





SIDE DISHES

● Olivier Salad ロシア風ポテトサラダ	550
Beets Salad ビーツとチーズのサラダ	880
● Hummus フムス	HALF 500 / REGULAR 750
Tomato Salad 冷トマト	650
Greeeeen Salad グリーンサラダ	780
Grilled Vegetables 季節野菜のグリル	980
Nachos Chili Con Carne & Waka'mole チリコンカンとワカモレのナチョス	600



MAIN DISHES

 Angus Beef Steak Frit with Coriander ブラックアンガスのステーキフリット パクチーの爆弾	2,580
IWACHU Pork Milanese ^{125g} 1,600 / ^{250g} 2,480 岩中豚のミラノ風カツレット	
Hamburg Steak ^{150g} 1,600 / ^{250g} 2,280 和知シェフ自慢のハンバーグステーキ	
● Grilled Tomahawk Steak 11,800 牛骨付きリブロース“トマホーク”のグリル	
Grilled Lamb Chop with Cumin 1,980 仔羊のグリル クミン風味	
Herb Marinated Roast DAISEN Chicken 1,450 ハーブマリネした大山鶏のロースト	





PASTA RICE

- Meatball Spaghetti 1,280
ミートボールスパゲッティ
- Fried Noodles 980
鎌倉邦栄堂製麺を使用した焼きそば
- Carbonara 1,080
カルボナーラ
- Amamian Noodles 980
油そうめん
- Humbug Steak with Omelet Rice 1,880
ハンバーグオムライス
- Lemon Peel Focaccia 400
レモン香るフォカッチャ



DESSERTS

- Seasonal Gelato 550
季節のジェラート
- Gateau au Chocolat of Fig 650
無花果のガトーショコラ
- Crème brulee 650
クレームブリュレ
- Classic Pudding 550
クラシックプリン
- Apple Pie with Ice cream 650
アップルパイ アイスクリーム添え
- THE CORE'S Baked Apple with Ice cream 650
THE CORE の焼きリンゴ アイスクリーム添え



OPENING HOURS

LUNCH 11:00 - 15:00

TEA TIME 15:00 - 18:00



#thecore_kitchenspace