



## 上野の森 バレエホリデイ

バレエと出会おう！音楽で遊ぼう！

上野の森バレエホリデイ2020特別メニュー

限定  
30食

3,500円(税込)

コンソメスープ  
*Consomme soup*

手長海老と帆立のクリーム煮  
*Langsteine and Simmered scallop in cream*

牛ヒレステーキ フォアグラのポワレ添え  
*Beef fillet steak and Pan-fried foie gras*

ライ麦ロール 又は ライス  
*Rye roll or Rice*

コーヒー 又は 紅茶  
*Coffee or Tea*

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

使用米表示 The Rice Traceability

当店では全て国産米を使用しております。  
In our restaurant, 100% domestically produced rice is used.



Opera

オペラ 4,000円(税込)

Tax included / 含税 / 세금 포함

**This menu is limited to 18:00.**

OPERA 提供截止到18:00 / OPERA 제공시간 18:00까지

オペラのご提供は18:00までとさせていただきます

Consomme / 清汤 / 清湯 / 맑은 수프

コンソメスープ

Please choose one main dish from below.

主菜请从鱼或肉中选择一道 / 主菜請從魚或肉中選擇一道

생선이나 고기 중에서 하나의 메인 요리를 선택하십시오.

メインディッシュを魚料理か肉料理より  
一品お選び下さい

Red sea bream and shrimp sauté

Mediterranean style

紅鯛魚和扇貝炒地中海風格 / 紅鯛魚和扇貝炒地中海風格

참돔과 가리비의 포와 레지중해 스타일

真鯛と帆立貝のポワレ 地中海風

又は or / 或 / 또는

Fillet Mignon (prime Japanese beef)

Stuffed shitake mushroom with veal sweetbread

Baked with mozzarella cheese

里脊牛排(日本顶级牛肉) 香菇和小牛胸腺馅 莫扎里拉奶酪烤

里脊牛排(日本頂級牛肉) 香菇和小牛胸腺餡 莫扎里拉奶酪烤

푸 아그라 소스를 곁들인 국산 쇠고기 필레 스테이크

표고 버섯과 송아지 흉선의 충진재 모짜렐라 치즈 구이

国産牛フィレステーキ

椎茸とリードヴォーのファルシー

モッツアレラチーズ焼き

Bread or Rice / 面包或米饭 / 麵包或米飯 / 빵 또는 라이스

パン 又は ライス

Assorted Dessert / 甜点拼盘 / 甜點拼盤 / 모듬 디저트

デザート盛り合わせ

Coffee or Tea / 咖啡或紅茶 / 커피 또는 차

コーヒー 又は 紅茶

Forestier.

精養軒

# Forestier Lunch

フォレスティールンチ 2,180円(税込)

Tax included / 含税 / 세금 포함

**This menu is limited to lunchtime 11:00~15:00.**

LUNCH的提供时间是11:00~15:00 / LUNCH的提供時間是11:00~15:00

LUNCH 제공은 11:00 ~ 15:00입니다.

**ランチのご提供は 11:00~15:00 となります**

## Cream Corn Soup

奶油玉米汤 / 奶油玉米湯 / 크림 콘 스프

クリームコーンスープ

## Scallop, red sea bream and shrimp sauté

Tomato cream sauces

扇贝、红鲷鱼和虾炒配番茄奶油酱 / 扇貝、紅鯛魚和蝦炒配番茄奶油醬

가리비 참돔 새우의 포와 레 토마토 크림 소스

帆立 真鯛 海老のポワレ

トマトクリームソース

&

## Beef stew (prime Japanese beef) with Salad

炖牛肉 (日本顶级牛肉) / 燉牛肉 (日本頂級牛肉)

비프 스투 (일본 산소고기)

国産牛 ビーフシチュー

プチサラダ添え

## Bread or Rice / 面包或米饭 / 麵包或米飯 / 빵 또는 라이스

パン 又は ライス



# Japanese Lunch Box

クラシック弁当 2,500円(税込)

Tax included / 含税 / 세금 포함

**Limited to 20 meals per day**

限定1日20份 / 1 일 20 부로 제한

**限定一日20食**

**売切れ次第販売終了とさせていただきます**

## Creamy crab croquettes, Medium fried scallop

蟹肉炸丸子 中号炒扇贝 / 蟹肉奶油炸丸子 中號炒扇貝

계 크림 고로케 가리비의 중간 플라이

カニクリームコロッケ、

帆立貝ミディアムフライ

## Beef stew

炖牛肉 / 燉牛肉 / 비프 스투

ビーフシチュー

## Stewed bamboo shoots, carrot, fresh burdock, chicken dumpling, small taro and silky butterbur

笋, 胡萝卜 新牛蒡 鸡肉饺子 芋头 款冬 甜甜地煮

筍, 胡蘿蔔 新牛蒡 雞肉餃子 芋頭 款冬 甜甜地煮

죽순, 당근, 신우엉, 닭경단, 작은감자, 머위 매콤 달콤 조림

竹の子、人参、新牛蒡、鶏ダンゴ、

小芋、絹フキの煮物

## Rice, Soup, Pickles

米饭 · 汤 · 泡菜 / 米飯 · 湯 · 泡菜 / 쌀, 수프, 피클

ご飯・汁物・香の物



# オードブル

*Flors d'oeuvre* / 开胃菜 / 전체

フランス産チーズとオリーブの盛り合わせ ..... 1,480円(税込)

*Assorted French Cheese and Olives* / 什锦法国奶酪和橄榄 / 什锦法国奶酪和橄欖 / 프랑스 산 치즈와 올리브 모듬

プロシュートとセミドライトマトのサラダ仕立て ..... 1,480円(税込)

*Prosciutto and Semi-dry Tomato Salad* / 意大利熏火腿和半干番茄沙拉 / 意大利熏火腿和半乾番茄沙拉 / 프로슈토와 세미 드라이 토마토 샐러드

スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ..... 1,480円(税込)

*Smoked Salmon Carpaccio Style* / 熏鲑鱼薄片拼盘 / 熏鲑魚薄片拼盤 / 스모크 사몬의 칼 파초

合鴨スモークとポークソーセージ ..... 1,780円(税込)

*Smoked Duck and Sausage* / 熏鸭和香肠 / 熏鴨和香腸 / 훈제 오리와 소시지



チーズとオリーブの盛合せ



プロシュートとドライトマト



スモークサーモン



合鴨スモークとソーセージ

# スープ・サラダ

*Soup, Salad* / 汤·沙拉 / 스프 · 샐러드

ポタージュクリームコーンスープ ..... 780円(税込)

*Corn Potage Soup* / 奶油玉米汤 / 奶油玉米湯 / 크림 옥수수 수프

コンソメスープ ..... 780円(税込)

*Consomme* / 清汤 / 清湯 / 콘소메 스프

フリルレタスのシーザースサラダ ..... 980円(税込)

*Caesar Salad* / 莴苣的凯撒沙拉 / 莴苣的凱撒沙拉 / 양상추 시저 샐러드

シーフードマリネサラダ ..... 1,100円(税込)

*Marinated Seafood Salad* / 海鲜色拉 / 海鮮色拉 / 해물 샐러드

彩り野菜のスマールサラダ ..... 520円(税込)

*Small Salad* / 小沙拉 / 작은 샐러드



コンソメ/コーンクリームスープ



シーザースサラダ



シーフードマリネサラダ



スマールサラダ

季節により付け合せの野菜が写真の物と替わることがあります。

# パスタ&ライス

## Pasta & Rice

ふわとろオムライス ハヤシソース ..... 1,480円(税込)  
*Omelette on Rice with Hayashi Sauce / 日式蛋包饭 / 日式蛋包飯 / 오프라이스*

小海老と帆立貝、ブロッコリー入りトマトクリームパスタ ..... 1,280円(税込)  
*Tomato Cream Pasta with Shrimps, Scallops and Broccoli / 番茄奶油意面 / 토마토 크림 파스타*

ミックスサンドウィッチ ..... 920円(税込)  
*Assorted Sandwich / 什錦三明治 / 什錦三明治 / 모듬 샌드위치*

カツサンドウィッチ ..... 1,280円(税込)  
*Pork Cutlet Sandwich / 炸猪排三明治 / 포크 컷렛 샌드위치*

ポークカツカレーライス ..... 1,580円(税込)  
*Pork Cutlet with Curry and Rice / 日式猪排咖喱饭 / 日式猪排咖喱飯 / 포크 컷렛 카레라이스*

ポークカツハヤシライス ..... 1,580円(税込)  
*Pork Cutlet with Hayashi Rice / 日式猪排肉葱盖浇饭 / 日式猪排肉葱盖浇飯 / 포크 컷렛 하야시 라이스*



小海老・帆立貝・ブロッコリー入りトマトクリームパスタ



ふわとろオムライス



カツサンドウィッチ

## 劇場開演前 又は お急ぎのお客様にお薦めメニュー

### Fast Menu

ビーフカレーライス ..... 1,280円(税込)  
*Beef Curry with Rice / 日式牛肉咖喱饭 / 日式牛肉咖喱飯 / 쇠고기 카레라이스*

ハヤシライス ..... 1,280円(税込)  
*Hayashi Rice / 日式肉丁盖浇饭 / 日式肉丁盖浇飯 / 하야시 라이스*

オリジナル“チャップスイ” ..... 1,280円(税込)  
*Chop Suey / 雜碎 / 杂碎 / 찹수이*

チャップスイの起源は諸説あり、料理法や使う食材も地域や店により微妙に異なりますが、アメリカに渡った広東料理が現地風にアレンジされポピュラーになったものと言われています。これを当店では、豊富な具材に野菜の旨味をたっぷり含んだブイヨンベースの洋食として昭和36年の東京文化会館開館時からご提供いたしております。



チャップスイ

季節により付け合せの野菜が写真の物と替わることがあります。

## 御魚料理

### Fish & Seafood

魚和海鮮 / 魚和海鮮 / 생선 및 해산물

ライス、パンは別になっております。

*Rice or bread is an additional charge.*

米饭或面包是另外收費的 / 米飯或麵包是另外收費的  
쌀이나 빵은 추가 요금이 부과됩니다.

### 天使の海老と帆立貝のポワレ キノコのリゾット添え

*Pan Fried Shrimps and Scallop*

蝦和扇貝的波瓦萊 / 蝦和扇貝的波瓦萊 / 새우와 가리비의 포와 레

1,880円(税込)

天国に一番近い島ニューカレドニアから  
やってきた天使の海老をご堪能下さい



### ズワイガニクリームコロッケと海老フライ

*Crab Meat Cream Croquettes and Deep-fried Prawns*

蟹肉奶油可樂餅和炸蝦 / 蟹肉奶油可樂餅和炸蝦 / 게 크림 고로케와 새우 튀김

1,480円(税込)

濃厚なズワイガニのクリームと  
プリプリの海老を  
サクサクに揚げた衣で包みました



**限定一日30食**

Limited to 30 meals per day / 限定30份 / 30식 한정

### シーフードマカロニ チーズグラタン

*Seafood Macaroni Gratin*

海鮮通心粉奶酪焗菜 / 海鮮通心粉奶酪焗菜 / 하루 한정 30 음식

1,250円(税込)

海老、帆立、アサリに 2種類のチーズを  
のせてこんがり焼き上げました



パン 又は ライス ..... 320円(税込)

*Bread or Rice / 面包或米飯 / 麵包或米飯 / 빵 또는 라이스*

季節により付け合せの野菜が写真の物と替わることがあります。

*Depending on the season, the side vegetables may change from the one in the picture.*

# 御肉料理

*Meat* 肉类料理 / 肉類菜餚 / 고기 류 요리

ライス、パンは別になっております。

*Rice or bread is an additional charge.*

米饭或面包是另外收费的 / 米飯或麵包是另外收費的  
쌀이나 빵은 추가 요금이 부과됩니다.

## ビーフハンバーグステーキ

*100% Beef Hamburg Steak*

汉堡牛排 / 漢堡牛排 / 쇠고기 햄버거 스테이크

1380円(税込)

100%ビーフ フォレスティーク風



## 仔牛肉のミラノ風チーズカツレツ

*Deep-fried Veal Loin with Cheese*

小牛肉芝士肉餅 / 小牛肉芝士肉餅 / 새우와 가리비의 포와 레

2,180円(税込)

チーズの香りも芳ばしい

黄金色に焼き上げたカツレツ

Viva Italian !!



## 牛ホホ肉のシチュー 赤ワインソース

*Stewed Beef Cheek*

炖牛颊肉 / 燉牛颊肉 / 소불살 스투

2,280円(税込)

赤ワインを贅沢に使用して

柔らかく煮込んだホホ肉のシチュー



## 牛フィレスステーキ マデラソース

*Beef Fillet Steak Madeira Sauce*

牛肉里脊牛排 / 소고기 안심 스테이크

3,580円(税込)

ステーキの貴婦人

マデラ酒の香り豊かな

ソースをまとって



## 牛ロースステーキ シャリアピンソース

*Beef Loin Steak Sauce Shalyapin*

牛里脊牛排 / 쇠고기 등심 스테이크

2,680円(税込)

たまねぎをたっぷり使った

トロリと甘いソースでロシアのオペラ歌手

フォードル・シャリアピンのために調理された

ステーキに由来

季節により付け合せの野菜が写真の物と替わることがあります。

*Depending on the season, the side vegetables may change from the one in the picture.*



# おすすめデザート

## Desserts

### クリームあんみつ

*Cream Annmitsu / 奶油豆沙水果凉粉 / 크림 팔고물 바*

880円(税込)

もちもち生地で包んだアイスクリームと  
フルーツをたっぷりトッピングした  
やさしい甘さのあんみつです。



### アップルパイ

*Apple Pie / 苹果派 / 蘋果派 / 애플 파이*

880円(税込)

丁寧に折り込んだパイ生地と  
シナモンを効かせたリンゴを合わせ  
風味豊かに焼き上げました。  
自家製オレンジソースと共にご賞味ください。



### ほうじ茶ケーキ

*Roasted Green Tea Cake / 焙茶蛋糕 / 호지 케이크*

880円(税込)

ほうじ茶を練り込んだスポンジケーキを  
お茶風味のクリームで包みました。



*All Prices Include Tax*



上記料金をプラス480円でコーヒー又は  
紅茶(セイロン)をお付けいたします。  
(紅茶はカップにてのサービスとなります)

You can have coffee or tea with dessert,  
if you pay 480 yen more.

# お飲物

## Soft Drinks

コーヒー(ホット・アイス) ..... 580円(税込)

*Hot / Iced Coffee* / 熱・冰咖啡 / 핫·아이스커피

エスプレッソ ..... 620円(税込)

*Espresso* / 浓咖啡 / 에스프레소

カフェラテ(ホット・アイス) ..... 620円(税込)

*Hot or Iced Cafe Latte* / 熱・冰咖啡拿铁咖啡 / 핫·아이스카페라떼

カプチーノ(ホット・アイス) ..... 680円(税込)

*Hot / Iced Cappuccino* / 熱・冰卡布奇诺 / 핫·아이스카푸치노

アイ스티ー ..... 580円(税込)

*Iced Tea* / 冰茶 / 아이스티

リンゴジュース ..... 580円(税込)

*Apple Juice* / 苹果汁 / 사과주스

100%トマトジュース ..... 580円(税込)

*Tomato Juice* / 番茄汁 / 토마토 주스

100%温州みかんジュース ..... 550円(税込)

*Unshu Orange Juice* / 番茄汁 / 토마토 주스

コカ・コーラ ..... 480円(税込)

*Coca-cola* / 可口可乐 / 콜라

ジンジャーエール ..... 480円(税込)

*Ginger Ale* / 姜汁啤酒 / 진저에일

ペリエ ..... 680円(税込)

*Perrier* / 佩里耶 / 페리어

パンダ・ラテ

*Hot Panda Latte*  
熊猫拿铁 / 팬더 라떼

680円(税込)

ホットのみとさせて  
いただきます。



シャンシャンちゃん記念メニュー



クリームソーダ

*Cream Soda* 680円(税込)

奶油苏打水 / 크림 소다



コーヒーフロート

*Coffee Float* 680円(税込)

冰淇淋咖啡 / 커피 플로트

コーラフロート ..... 680円(税込)

*Cola Float* / 可乐漂浮 / 콜라 플로트

メロンソーダ ..... 580円(税込)

*Melon Soda* / 甜瓜苏打水 / 멜론 소다

今月のアイスクリーム ..... 580円(税込)

*Ice Cream of this Month* / 本月冰淇淋 / 이달의 아이스크림

バニラアイスクリーム ..... 580円(税込)

*Vanilla Ice Cream* / 香草冰淇淋 / 바닐라 아이스크림



紅茶各種(ポットサーブ) *Tea Served with a Pot* 各680円(税込)

ヨーロッパの伝統ある最高級ホテル、ティーショップにも支持された  
ロンネフェルト社の紅茶をお楽しみください。



SELECTED TEA SINCE 1823

🍵 **イングリッシュ ブレックファースト** *English Breakfast* ストレート、レモン、ミルクティーに  
ウバ・ハイグロウンティーでスリランカ産紅茶。適時に摘み取られてまるやかで深いコクがあります。

🍵 **アッサム バリ** *Assam Bali* ストレートティー、ミルクティーに  
最高の香りを生じる時に収穫されたアッサム茶のセカンドフラッシュ。スパイシーでモルティーな味わい。

カフェインレスティー *Decaffeinated Tea* / 脱咖啡因茶 / 디카페인 차

🍵 **ウェルネス** *Wellness* (ルイボス、アニス、フェネル、オレンジピール、レモングラス)  
爽やかな味わいで元気になれる。

🍵 **フルーティーカモミール** *Fruity Chamomile* (カモミールの花、オレンジの花)  
ナイトティーにおすすめ。