



Opera 『オペラ』

5,980円 (税込)
Tax Included

Consomme / 清汤 / 清湯 / 콩소메 수프
コンソメスープ ジュンサイ入り

Lamb poiret with Herb demiglace sauce / 香煎羊肉 / 양고기 푸아레
仔羊のポワレ 香草入りドミグラスソース

又は

Golden Eye snapper poiret with Seafood cream sauce / 香煎金眼鯛 / 이세 새우 푸아레
金目鯛のポワレ 魚介類添え
魚介クリームソース

Bread or Rice / 米饭或面包 / 米飯或麵包 / 밥이나 빵
パン 又は ライス

Petit Dessert / 小甜点 / 小甜點 / 뷔띠 디저트
プチデザート

Coffee or Tea / 咖啡或茶 / 咖啡或茶 / 커피 또는 차
コーヒー 又は 紅茶



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.

・写真はイメージです。Products may differ from the photo.

・季節により付け合せの野菜やフルーツが写真の物と替わることがあります。Depending on the season, the side vegetables/fruits may change from the one in the picture.

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、くるみ、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。



Forestier Set
フォレスティエユセット

3,200円(税込)

キャベツのミルクポタージュ

Cabbage potage / 卷心菜浓汤 / 高麗菜濃湯 / 양배추 포타주

鯖のムニエル さっぱりレモンソース

Spanish mackerel meuniere with lemon sauce
法式香煎馬鮫魚 / 法式香煎馬鮫魚 / 프랑스식 팬튀김 고등어

牛ロースステーキ 赤ワインオニオンソース

Beef loin steak / 烤牛排 / 소 로스 스테이크

サラダ

Salad / 沙拉 / 샐러드

パン または ライス

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

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea / 咖啡或茶 / 咖啡或茶 / 커피 또는 차

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.

*写真はイメージです。Products may differ from the photo.

*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.

当店では「特定原材料」について、原材料として使用しているものを下記のマークにて各メニューに表示しております。また「特定原材料」8品目は同一の調理器具で調理しております。

食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお問い合わせください。



卵 牛乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ



ハンバーグステーキ ドミグラスソース
Hamburg Steak
汉堡牛排 / 漢堡牛排 / 햄버거 스테이크
1,780円(税込)
パン または ライス 付き 2,100円(税込)



牛フィレステーキ
Beef fillet steak
牛里脊牛排 / 소 필레 스테이크
4,180円(税込)
パン または ライス 付き 4,500円(税込)



特製ビーフシチュー
Special beef stew
特色炖牛肉 / 特色燉牛肉 / 특제 쇠고기 스튜
2,880円(税込)
パン または ライス 付き 3,200円(税込)



ミックスフライ
Assorted deep-fried food
什錦油炸食品 / 什錦油炸食品 / 모든 튀긴 음식
1,880円(税込)
パン または ライス 付き 2,200円(税込)



シェフの特製グラタン
Chef's special gratin
主厨特制焗烤 / 主厨特製焗烤 / 요리사의 특제 그라탕
1,780円(税込)



昔ながらのナポリタン
Neapolitan (Ketchup-based spaghetti)
日式拿坡里意大利面 / 日式拿坡里義大利面 / 일본식 나폴리 스파게티
1,680円(税込)

五野精養軒
東京文化会館フォレストィーユ オリジナル

チャップスイ
Chop Suey / 雜碎 / 杂碎 / 찹 수이

1,780円(税込)

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。



ふわとろオムライス
Omelette on Rice with Hayashi Sauce
日式蛋包飯 / 日式蛋包飯 / 오므라이스
1,950円(税込)



ビーフカレーライス
Beef Curry with Rice
日式牛肉咖喱飯 / 日式牛肉咖喱飯 / 쇠고기 카레라이스
1,780円(税込)



ハヤシライス
Hashed beef and rice
香雅飯 / 香雅飯 / 하이라이스
1,780円(税込)



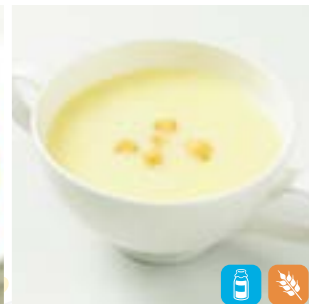
ミックスサンドイッチ
Assorted Sandwich
什錦三明治 / 什錦三明治 / 모든 샌드위치
1,100円(税込)



シェフの特製サラダ
Chef's special salad
廚師特制沙拉 / 廚師特製沙拉 / 모든 샌드위치
1,200円(税込)



ボルシチ
Borscht
罗宋汤 / 羅宋湯 / 보르시
880円(税込)



ポタージュ
Cream corn soup
奶油玉米浓汤 / 奶油玉米濃湯 / 크림이 된 자우더
800円(税込)



チーズとオリーブの盛り合わせ
Cheese and Olives platter
芝士橄欖拼盤 / 芝士橄欖拼盤 / 치즈와 올리브 플래터
1,700円(税込)



スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
Smoked salmon carpaccio
烟熏三文鱼生牛肉片 / 煙熏三文魚生牛肉片 / 훈제 연어 카르파치오
1,700円(税込)



ライス / パン
Rice / Bread
米饭或面包 / 米饭或麵包 / 밥이나 빵
各 330円(税込)

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.

・季節により付け合せの野菜やフルーツが写真の物と替わることがあります。Depending on the season, the side vegetables, fruits may change from the one in the picture. 裏面のメニューも御覧ください。Please see the reverse as well. 当店では「特定原材料」について、原材料として使用しているものを下記のマークにて各メニューに表示しております。また「特定原材料」8品目は同一の調理器具で調理しております。食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお問い合わせください。卵 牛乳 小麦 そば 落花生 エビ カニ くるみ

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶付き) 1,100円(税込)

Drink and Sweets combination 飲料和甜點的組合 / 음료와 디저트의 조합

(単品 750円税込)

下記ケーキから一品 + コーヒー (ホット・アイス) or 紅茶 (ホット・アイス)

Please choose one sweet.
甜點的選擇 / 케이크를 선택합니다

Coffee (Hot / Iced)
咖啡(熱的 / 冰的)커피 (뜨거운 / 아이스)

Tea (Hot / Iced)
紅茶(熱的 / 冰的) / 홍차(핫/아이스)



なめらかなカスタードクリームとシャキシャキとしたリンゴの爽やかな風味が良いケーキです。

リンゴのケーキ 750円(税込)

Apple cake / 苹果蛋糕 / 蘋果蛋糕 / 사과 케이크



口溶けの良いクーベルチュールチョコレートを使用した濃厚なチョコレートケーキです。

チョコレートケーキ 750円(税込)

Chocolate cake / 巧克力蛋糕 / 巧克力蛋糕 / 초콜릿 케이크



北海道産クリームチーズを使用し、ふんわりと焼き上げたなめらかな舌触りのスフレチーズケーキです。

チーズケーキ 750円(税込)

Cheese cake / 乳酪蛋糕 / 乳酪蛋糕 / 치즈케이크



数量
限定



プリン ア・ラ・モード

1,100円(税込)

Pudding a la mode / 布丁聖代組合 / 푸딩 아 라 모드



バニラアイスクリーム 650円(税込)

Vanilla ice cream

香草冰激凌 / 香草冰激凌 / 바닐라 아이스크림

・季節によりフルーツが写真の物と替わることがあります。
Depending on the season, the side fruits may change from the one in the picture.

・写真はイメージです。
Products may differ from the photo.

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、くるみ、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。

お飲物

Soft Drinks

コーヒー(ホット・アイス) 650円(税込)

Hot or Iced Coffee / 熱・冰咖啡 / 핫·아이스 커피

カフェラテ(ホット・アイス) 750円(税込)

Hot or Iced Cafe Latte / 熱・冰咖啡拿铁咖啡 / 핫·아이스 카페 라떼

ノンカフェインコーヒー(ホット) 650円(税込)

Decaffeinated hot coffee / 不含咖啡因的热咖啡 / 카페인이 없는 뜨거운 커피

アイスティー 650円(税込)

Iced Tea / 冰茶 / 아이스티

紅茶(各種ポットサーブ) Tea Served with a Pot 各 750円(税込)

ヨーロッパの伝統ある最高級ホテルや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。

・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ろやかで深いコクがあります。

・アッサムバリ *Assam Bari* 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。



リンゴ100%ジュース 600円(税込)

Apple Juice / 苹果汁 / 사과 주스

ペリエ 750円(税込)

Perrier / 佩里耶 / 페리 에

みかん100%ジュース 600円(税込)

Orange Juice / 橘汁 / 토마토 주스

クリームソーダ 750円(税込)

Cream Soda / 奶油苏打水 / 크림 소다

コカ・コーラ 550円(税込)

Coca-cola / 可口可乐 / 콜라

コーヒーフロート 750円(税込)

Coffee Float / 冰淇淋咖啡 / 커피 플로트

ジンジャーエール 550円(税込)

Ginger Ale / 姜汁啤酒 / 진저에일

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ(334ml) 680円(税込)

Non-alcoholic Beer (small bottled) / 无酒精啤酒(小瓶装) / 무알코올 맥주(작은 병)

アルコール

Alcohol / 酒精 / 술

生ビール 850円(税込)

Draft beer / 扎啤酒 / 생맥주

精養軒セレクションワイン(赤・白)

Selection wine (red / white)

精選酒(紅/白) / 셀렉션 와인(빨강·백) 750円(税込)

瓶ビール(中瓶) 880円(税込)

Medium bottle beer / 中瓶啤酒 / 중병 맥주

日本酒 酔心(180ml) 780円(税込)

Sake(SUISHIN) / 清酒 / 일본술

ギネス 880円(税込)

Guinness / 健力士 / 기네스 맥주

生貯蔵酒 酔心 1,280円(税込)

Raw Stored Sake(SUISHIN) / 生貯蔵酒 / 생 저장 와인

ウイスキー(シングル/ハイボール) 880円(税込)

Whiskey / 威士忌酒 / 위스키

20歳未満の方への酒類の提供はお断り致します。お車を運転されるお客様には、酒類の提供は出来ませんのでご了承下さい。