



CAFE & RESTAURANT
ランドマーク
LANDMARK

GRAND MENU

WESTERN / JAPANESE / CHINESE / STEAK / KIDS / DESSERT



SIRLOIN STEAK サーロインステーキ



やけど
注意

アンガスサーロインステーキセット (240g)

ライスまたはパン
コーンスープ・サラダ付 ¥4,180 ドリンクバー付 ¥4,840

ソースをお選びください。

ドミグラスバターソース or だし醤油



やけど
注意

アンガス サーロインステーキ (120g) & 天然海老フライと 紅ずわい蟹クリームコロッケ セット

ライスまたはパン
コーンスープ・サラダ付 ¥3,520

ドリンクバー付 ¥4,180

ソースをお選びください。

ドミグラスバターソース or だし醤油

アンガス サーロインステーキ& ケールサラダセット

ライスまたはパン
コーンスープ付 ¥2,860

ドリンクバー付 ¥3,520

単品 ¥2,420



HAMBURGER STEAK ハンバーグステーキ



やけど
注意

黒毛和牛と黒豚のハンバーグ&
天然海老フライと紅ずわい蟹クリームコロッケセット

ソースをお選びください。

ドミグラスソース or おろしきのごソース

ライスまたはパン
コーンスープ・サラダ付 **¥3,080** ドリンクバー付 **¥3,740**



やけど
注意

黒毛和牛と黒豚の
洋風ハンバーグセット

ドミグラスソース



やけど
注意

黒毛和牛と黒豚の
和風ハンバーグセット

おろしきのごソース

ライスまたはパン
コーンスープ・サラダ付 ドリンクバー付
¥2,750 **¥3,410**

ライスまたはパン
コーンスープ・サラダ付 ドリンクバー付
¥2,750 **¥3,410**

WESTERN STYLE 洋食



ビーフシチュー オムライスセット

コーンスープ・サラダ付 ドリンクバー付
¥2,530 ¥3,190
単品 ¥2,090



清水屋ケチャップ 使用

明治29年に横浜で誕生した
日本初とされるケチャップ。
濃厚な味わいはナポリタンを
美味しく仕上げます。

スパゲッティ ナポリタンセット

コーンスープ・サラダ付 ドリンクバー付
¥2,310 ¥2,970
単品
¥1,870



海老と紅ずわい蟹と 北海道産帆立の マカロニグラタンセット

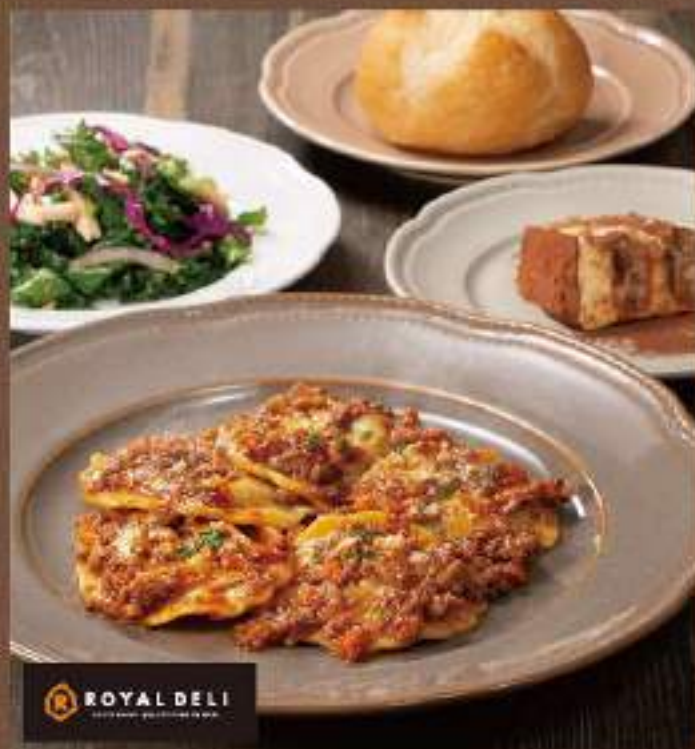
サラダ・パン付 ドリンクバー付
¥2,420 ¥3,080
単品
¥1,980



欧風ビーフカレー セット

コーンスープ・サラダ付 ドリンクバー付
¥2,200 ¥2,860
単品
¥1,760

ROYAL DELI ロイヤルデリ



ポルチャーニ入りラヴィオリセット
〈和牛のポロネーゼ〉

ごちそうコスモドリアセット
〈特製ドリアソース使用〉

ケールサラダ・ブール・チラミス付 ドリンクバー付
¥2,530

¥3,190

ケールサラダ・チラミス付 ドリンクバー付
¥2,530

¥3,190



“とっておき”のおいしさを食卓に



ロイヤルデリは、食材や調理法にこだわってシェフが
丁寧につくり込んだ本格“フローズンミール”。
温めるだけで、世界の料理が簡単に味わえます。
好きな食材をプラスしたり、好みの料理を添えたりすれば、
楽しい食卓のひとつきがさらに豊かに広がります。



SIDE MENU サイドメニュー



3種盛り合わせ
プレート
¥1,320



フライドポテト
〜アイボリークリームソース付
¥660



天然海老フライ・紅ずわい蟹
クリームコロッケ盛り合わせ
¥1,320



ソーセージ3種
盛り合わせ
¥880

お食事とご一緒に
MINI DESSERT
ミニデザート
セット ¥440



ショコラと
ビーツの
テリーヌ



アイス
クリーム



ほろにが
コーヒー
ゼリー

JAPANESE 和食



三越御膳

黒毛和牛のステーキ 山わさびソース
お刺身(本マグロ・鱈・甘海老)
天ぷら(海老・舞茸・しし唐)
冷製コンソメジュレ&アラン仕立て
ご飯・味噌汁・漬物2種・白玉ぜんざい

ドリンクバー付

¥4,620 ¥5,280

寿司そば御膳

海老天せいろそば・寿司三貫
(本マグロ・いくら・北海道産帆立)
玉子・茶碗蒸し・白玉ぜんざい付

¥2,970

ドリンクバー付

¥3,630

そばは、うどんに変更できます。





海老天せいろそば

漬物付 ¥1,980

ドリンクバー付

¥2,640

そばはうどんに変更できます。



天井とおそばのセット

漬物付 ドリンクバー付

¥2,310 ¥2,970



国産うな井とおそばのセット

漬物付 ドリンクバー付

¥3,960 ¥4,620



天重(海老・穴子・野菜)

茶碗蒸し・味噌汁・漬物付 ドリンクバー付

¥2,530 ¥3,190



国産うな重

茶碗蒸し・味噌汁・漬物付 ドリンクバー付

¥4,730 ¥5,390

お食事とご一緒に
**MINI
DESSERT**
ミニデザート
セット 各¥440



ショコラと
ピーズの
テリーヌ



アイス
クリーム



ほろにが
コーヒー
ゼリー

CHINESE 中華料理



+ ¥440で黒豚入り焼売を
トンポーロー飯(小)に変更できます。

海老・いか・北海道産帆立入り



海鮮あんかけ 焼きそばと 点心のセット

黒豚入り焼売・ザーサイ付

¥2,420

ドリンクバー付

¥3,080

単品

¥1,870

海老・いか・北海道産帆立入り



海鮮あんかけつゆそばと 点心のセット

黒豚入り焼売・ザーサイ付

¥2,420

ドリンクバー付

¥3,080

単品

¥1,870



トンポーロー麺〈中華風豚角煮〉と 点心のセット

黒豚入り焼売・ザーサイ付

¥2,310

ドリンクバー付

¥2,970

単品

¥1,760



トンポーロー飯〈中華風豚角煮〉と 点心のセット

黒豚入り焼売・ザーサイ付

¥2,200

ドリンクバー付

¥2,860

単品

¥1,650

お食事と一緒に

MINI
DESSERT

ミニデザート
セット 各¥440



ショコラと
ビーツの
テリーヌ



アイス
クリーム



ほろにが
コーヒー
ゼリー

KIDS MENU キッズメニュー



御子様洋食 ¥1,430

- ・ハンバーグ
- ・えびフライ
- ・富士山ライス
- ・とりのからあげ
- ・ポテトフライ
- ・プリン
- ・フルーツ
- ・ジュース付

御子様洋食とは

日本橋三越食堂にて、昭和5年に初めてお子様の好きなメニューを1皿に盛り付けた「御子様洋食」を提供したことが、お子様ランチの始まりと言われております。



- ・えびの
マカロニグラタン
- ・フライドポテト
- ・プリン
- ・ジュース付

お子さまグラタン

¥1,210

お子さまラーメン

¥1,100



- ・ラーメン
- ・フライドポテト
- ・プリン
- ・ジュース付

DESSERT デザート

プリンアラモード ¥1,540



三越ライオンパンケーキ ¥1,100



カスタードプリン ¥770



コーヒーゼリー
サンデー
¥880



メロンクリーム
ソーダ
¥880



バニラブルボン
アイスクリーム
¥660

抹茶アイスクリーム
¥660



ショコラとピーツの
テリーヌ

¥990



十勝あずきの
クリームあんみつ
(バニラまたは抹茶)

¥880

十勝あずきの
あんみつ

¥770

ドリンクバー

ブレンド珈琲(ランドマーク日本橋三越本店限定)
紅茶・フレーバーティー・ココア・ソフトドリンクなど
各種取り揃えております。

セット ¥660 単品 ¥990



SIDE MENU サイドメニュー



天ぷら盛り合わせ
(海老・穴子・南瓜・茄子・舞茸・しし唐)
¥1,320



3種盛り合わせプレート
(鶏の唐揚げ・ソーセージ3種・フライドポテト)
¥1,320



天然海老フライ・
紅ずわい蟹クリームコロッケ盛り合わせ
¥1,320



ソーセージ3種盛り合わせ
¥880



フライドポテト
〜アイオリクリームソース付
¥660



鶏のから揚げ
¥770



ケールサラダ
¥990



黒豚入り焼売
¥770



コーンポタージュ
スープ
¥440



パン
¥330

茶碗蒸し ¥440

ライス ¥330

DRINK BAR ドリンクバー



ブレンド珈琲(ランドマーク日本橋三越本店限定)
紅茶・フレーバーティー・ココア・ソフトドリンクなど
各種取り揃えております。

セット ¥660 単品 ¥990

ALCOHOL アルコール

※車両を運転されるお客さまの飲酒はご遠慮ください。

BEER ビール

KIRIN 一番搾り(生)(中)	¥770
KIRIN 一番搾り(生)(小)	¥550
キリン クラシックラガー(中ビン)	¥770
キリン グリーنزフリー(ノンアルコール・ビールテイスト飲料)	¥660

SAKE 日本酒

瀬祭(だっさい)
純米大吟醸
磨き三割九分
(180ml瓶)
¥1,320

WINE ワイン

グラスワイン(赤・白)	¥770	デキャンタワイン(赤・白)	¥2,200
-------------	------	---------------	--------

ボルドー ポー・メヌ ルージュ(赤)

華やかな香りと、しなやかなタンニンが心地よい赤ワインです。

フルボトル ¥3,300

ボルドー ポー・メヌ ブラン(白)

フレッシュな果実味といきいきとした酸のバランスが良い白ワインです。

フルボトル ¥3,300

カペッタ ブリュット・スプマンテ(白)

《スパークリングワイン》

フレッシュ感とフルーティ感を引き出し、デリケートでエレガントな果実や花の香り、きめ細かい泡立ちとシャープな口当たりが爽やかなスパークリングワインです。

ハーフボトル ¥2,970

Well-being MENU ウェルビーイングメニュー



海老と国産うなぎのちらし寿司(カリフラワーライス使用) 茶碗蒸し・味噌汁・漬物付 ¥2,530

たんぱく質28.3g / 炭水化物99.0g / 食物繊維3.6g(白米のみの場合:たんぱく質29.4g / 炭水化物130.5g / 食物繊維1.8g)

白米に細かく刻んだカリフラワーを混ぜることで、糖質を24%減らし、食物繊維を2倍摂ることができます。

カリフラワーは酢飯の風味を損なわず、食感を楽しく、噛む回数が自然と増えます。



アングスサーロインステーキ&ケールサラダ ¥2,420

たんぱく質24.6g / 食塩相当量1.9g

ステーキの動物性たんぱく質は必須アミノ酸がバランスよく摂れ、効果的に筋肉に再生するための栄養を補給できます。

ケールに含まれるカリウムは、余分なナトリウムを排出するサポートをしてくれます。

NIHOMBASHI IPPIN MENU

日本橋 逸品メニュー



大人様洋食

OTONASAMA YOUSYOKU

- ◆ 黒毛和牛のステーキ 山わさびソース
- ◆ 天然海老フライ タルタルソース添え
- ◆ スパゲティ ナポリタン
- ◆ 北海道産帆立ときたあかりのグラタン
- ◆ コーンスープ ◆ ケールサラダ
- ◆ カスタードプリン

ドリンクバー付 ¥4,840

単品 ¥4,180

LANDMARK

※アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください
※価格は全て税込表示となっております。



LANDMARK