

SWAN GINZA  
LUNCH MENU



ランチメニュー (11:00~14:00)

ランチメニューはデリプレート・ドリンクがセットです

セットドリンク

ブレンドコーヒー  
(Hot/Iced)  
Blended Coffee

紅茶  
(Hot/Iced)  
Black tea

オレンジジュース  
Orange juice

ウーロン茶  
Oolong tea

食前・食後お選びいただけます



パスタランチ  
Pasta lunch  
¥1,210

もちもち食感のこだわり生麺。



グラタンランチ  
Gratin lunch  
¥1,320

時期野菜とメイン食材を使用。

※パスタ・グラタンは週替わりランチです。  
写真はイメージです。



ステーキランチ  
Steak lunch  
¥1,540

厳選した赤身の強い和牛内もも肉

サイコロステーキ丼



スワンごはんランチ  
Swan GOHAN lunch  
¥1,320



ワンプレートランチ  
One plate lunch  
¥1,320

※スワンごはんランチ・ワンプレートランチは週替わりです。  
写真はイメージです。

大盛り+¥220 Large serving+¥220

パスタランチ、スワンごはん 1.5倍

ステーキランチはご飯と野菜の量が1.5倍です。

※グラタンとワンプレートランチは大盛りできません。※

※当店の価格はすべて税込み価格です

# T e a T i m e M e n u



(14:00~17:00)

## デザート

## Dessert

## セットドリンク



テリーヌショコラ  
Terrine chocolate  
¥660

バイクドチーズケーキ  
Baked cheesecake  
¥770

カスタードプリン  
¥550

昔ながらの固焼きプリンです。  
ビターなキャラメルとご一緒に。

フレンチトースト  
French toast  
¥1,320

デザートは+¥220でドリンクがセットできます

ブレンドコーヒー  
(Hot/Iced)  
Blended Coffee

紅茶  
(Hot/Iced)  
Black tea

オレンジジュース  
Orange juice

ウーロン茶  
Oolong tea  
食前・食後お選びいただけます

## サンドウィッチ

## Sandwich



フルーツサンド  
Fruit sandwich  
¥1,100

マスカルポーネクリームと季節のフルーツをふんだんに使用しサンドにしました。



クロックムッシュ  
Croque Monsieur  
¥1,100

## 軽食

## Light meal




ポテトフライ ¥550  
French fries  
オニオンリング ¥550  
Onion ring  
レーズン ¥550  
Raisin  
ピクルス ¥440  
Pickles  
ドライトマト ¥440  
Marinated dried tomatoes  
チーズの盛り合わせ ¥1320  
Cheese assorted  
メリメロサラダ ¥880  
Vegetable salad  
ハモンセラノ スモール ¥880  
Jamon serrano Small  
ハモンセラノ ラージ ¥1540  
Jamon serrano Large

## COFFEE&BEVERAGE

- ブレンドコーヒー (Hot/Iced) ¥495  
Blended Coffee
- カフェラテ (Hot/Iced) ¥605  
Cafe Latte
- 抹茶ラテ (Hot/Iced) ¥605  
Matcha Latte
- 紅茶 (Hot/Iced) ¥495  
Black tea
- オレンジジュース ¥550  
Orange juice
- コーラ ¥550  
Cola
- ジンジャーエール ¥550  
Ginger Ale
- ウーロン茶 ¥440  
Oolong tea

## ALCOHOLIE

- アサヒスーパードライ ¥770  
Asahi super dry
- ペローニ (イタリアの生ビール) ¥880  
Peroni (Italian draft beer)

-  Craft Beer ¥1100  
Made in Numazu City, Shizuoka

- ライジングサンパールエール  
Risingsun paleale
- ウィートキングウィット  
Wheat king wit


-  赤ワイングラス ¥550
- リスボニータ ティント  
LISBONITA Tinto
- ロタンティーク カベルネソーヴィニヨン  
L'Autantique Cabernet Sauvignon

-  白ワイングラス ¥550
- リスボニータ ブランコ  
LISBONITA Branco
- ロタンティーク シャルドネ  
L'Autantique Chardonnay

- 各種ボトルワイン ¥2750~  
Bottle wine

## NONALCOHOLIE ¥440

- レモンソーノンアルコール  
Lemon sour Non-Alcoholic
- カシスオレンジノンアルコール  
Blackcurrant orange Non-Alcoholic
- シャルドネスパークリングノンアルコール  
Chardonnay sparkling Non-Alcoholic

 High-quality drinks ¥770

- エルダーフラワートニックウォーター  
Elderflower tonic water
- プレミアムジンジャービア  
Premium ginger beer

## DESSERT

- フルーツサンド ¥1100  
Fruit sandwich
- カスタードプリン ¥550  
Custard pudding
- チーズケーキ ¥770  
Cheesecake
- テリーヌショコラ ¥660  
Terrine chocolat
- フレンチトースト ¥1320  
French toast



### Drink set + ¥220

- ブレンドコーヒー (Hot/Iced)  
Blended Coffee
- 紅茶 (Hot/Iced)  
Black tea
- オレンジジュース  
Orange juice
- ウーロン茶  
Oolong tea

※ 当店の価格はすべて税込み価格です

D  
I  
N  
N  
E  
R  
  
M  
E  
N  
U  
  
17:00-

## APPETIZER

ポテトサラダ Potato salad	¥ 550
丸ごとブロッコリーのアンチョビソテー whole broccoli anchovies saute	¥ 660
椎茸とゴルゴンゾーラのオーブン焼き Oven-baked shiitake mushrooms and gorgonzola	¥ 550
大山鶏のレバームース Chicken Liver Mousse	¥ 660
オムレット トマトソース Omelet with Meat Lagou Sauce	¥ 880
大山鶏のテリーヌ トリュフ風味 Chicken terrine with truffle flavor	¥ 660
信州サーモンのマリネ Marinated Shinshu salmon	¥ 1,100
ハモンセラーノ スモール Jamon Serrano Small	¥ 880
ハモンセラーノ ラージ Jamon Serrano Large	¥ 1,540
鮮魚のカルパッチョ Fresh fish carpaccio	¥ 1,100
おまかせ5種類の前菜盛り合わせ Assorted 5 appetizers selected by the chef	1人前 ¥ 1,100
ウフマヨ Boiled eggs with mayonnaise	¥ 220

## SALAD

野菜もりもりメリメロサラダ Vegetable Salad	¥ 880
ブッラータチーズと時期フルーツのサラダ Burrata cheese and seasonal fruit salad	¥ 1,540

## FRY

ポテトフライ French fries	各 ¥ 550
オニオンリング Onion ring	

## AJILLO

天使エビと時期野菜のアヒージョ Angel shrimp and seasoned vegetable ajillo	各 ¥ 1,650
生ハムときのこのアヒージョ Ham and mushroom ajillo	

おかわりバゲット	¥ 220
----------	-------

※当店の価格はすべて税込み価格です

D  
I  
N  
N  
E  
R  
  
M  
E  
N  
U  
  
17:00-

## Cocotte

貝の白ワイン蒸し Steamed shellfish in white wine	¥1,760
国産和牛の赤ワイン煮込み Domestic wagyu beef braised in red wine	¥3,190

## MEAT DISH

イベリコ豚フランク (プレーン & チョリソー) Iberico pork frank (plain & chorizo)	¥1,430
大山鶏のグリル Grilled chicken	¥1,760
国産和牛内ももステーキ 200g Wagyu Inner Thigh Steak 200g	¥2,970
国産和牛内ももステーキ 300g Wagyu Inner Thigh Steak 300g	¥4,180

## PASTA

カルボナーラ Carbonara	¥1,320
ボンゴレロッソ Bongore rosso	¥1,540
渡り蟹と天使エビのトマトクリームパスタ Migratory crab and angel shrimp with tomato cream pasta	¥1,870
ブッラータチーズのポモドーロパスタ Burrata cheese pomodoro pasta	¥1,870
きのこのクリームリゾット Mushroom cream risotto	¥1,320

## QUICK MENU

ピクルス Pickles	¥440
レーズン Raisin	¥550
ドライトマトのマリネ Marinated dried tomatoes	¥440
チーズの盛り合わせ Cheese assorted	¥1,320

## DESSERT

フルーツサンド Fruit sandwich	¥1100
カスタードプリン Custard pudding	¥550
チーズケーキ Cheesecake	¥770
テリーヌショコラ Terrine chocolat	¥660
フレンチトースト French toast	¥1320

※当店の価格はすべて税込み価格です