



Select Lunch

～セレクト ランチ～

Soup スープ

季節のスープ

Seasonal soup

Salad サラダ

VERDE彩りのサラダ

VERDE Colorful Salad

Main dish メインディッシュ

スタジアム・V・カレー

Stadium・V・Curry

or

煮込みハンバーグ

Stewed hamburger steak

ブレンドコーヒー

Blended coffee

¥2,800

CAFÉS & DINERS V.VERDE

※表示価格に税金およびサービス料を含みます
※素材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます
※写真はスタジアム・V・カレーです。



Menu Lunch

～メニュー ランチ～

Amuse アミューズ

シェフからの一口のお楽しみ Amuse-bouche

Soup スープ

季節のスープ Seasonal soup

Main dish メインディッシュ

長崎産マグロのグリル ニース風

Grilled Nagasaki tuna Nicoise style

or

ばってん鶏のグリルチキン シーザーサラダ

Grilled Batten Chicken Caesar Salad

or

五島うどんのあさりとキャベツのクリームパスタ仕立て

Gotō Udon with Clams and Cabbage in a Rich Cream Sauce

or

長崎鮮魚のグリル ビーツピューレと共に

Grilled Nagasaki Seasonal Fish with Beetroot Purée

or

ばってん鶏の赤ワインビネガー煮込み

Batten-Dori Chicken Simmered in Red Wine Vinegar

or

長崎和牛のグリル 春野菜を添えて

Grilled Nagasaki Wagyu beef served with spring vegetables

Petite dessert プティデザート

季節のシャーベット Seasonal sorbet

ブレンドコーヒー

Blended coffee

自家製フォカッチャ

CAFÉS & DINERS V.VERDE

※表示価格に税金およびサービス料を含みます

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

※写真はイメージです



Menu Jardin

～メニュー ジャルダン～

Amuse アミューズ

シェフからの一口のお楽しみ Amuse-bouche

Appetizer 前菜

ばってん鶏のグリルチキン シーザーサラダ

Grilled Batten Chicken Caesar Salad

Soup スープ

季節のスープ Seasonal soup

Main dish メインディッシュ

五島うどんのあさりとキャベツのクリームパスタ仕立て

Gotō Udon with Clams and Cabbage in a Rich Cream Sauce

or

長崎鮮魚のグリル ビーツピューレと共に

Grilled Nagasaki Seasonal Fish with Beetroot Purée

or

ばってん鶏の赤ワインビネガー煮込み

Batten-Dori Chicken Simmered in Red Wine Vinegar

or

長崎和牛のグリル 春野菜を添えて (+¥2500)

Grilled Nagasaki Wagyu beef served with winter vegetables

Petite dessert プティデザート

バスクチーズケーキ Basque cheesecake

ブレンドコーヒー

Blended coffee

自家製フォカッチャ

¥4,500

CAFÉS & DINERS V.VERDE

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

À la carte

Appetizer

前菜

- ・長崎県産マグロのグリル ニース風 (¥2800)
Grilled Nagasaki tuna nice style
- ・季節野菜のソテー (¥2000)
Sautéed seasonal vegetables
- ・12か月熟成のハモンセラノ オリーブ添え (¥2000)
12 month aged serrano jamon served with olives

Soup/Pasta

スープ/パスタ

- ・季節のスープ (¥1000)
seasonal soup
- ・五島うどんのあさりとキャベツのクリームパスタ仕立て (¥2500)
Gotō Udon with Clams and Cabbage in a Rich Cream Sauce

Main dish

メインディッシュ

- ・長崎鮮魚のグリル ビーツピューレと共に (¥3000)
Grilled Nagasaki Seasonal Fish with Beetroot Purée
- ・ばってん鶏の赤ワインビネガー煮込み (¥3000)
Batten-Dori Chicken Simmered in Red Wine Vinegar
- ・長崎和牛のグリル 冬野菜を添えて (¥5000)
Grilled Nagasaki Wagyu beef served with winter vegetables
- ・スタジアム・V・カレー (¥3000)
Stadium・V・Curry
- ・キッズプレート (¥2500)
Kids plate

Dessert

デザート

- ・バスクチーズケーキ (¥800)
Basque cheesecake
- ・長崎県産苺のタルト (¥1200)
Nagasaki strawberry tart
- ・アールグレイのブリュレ (¥800)
Earl Grey Brulee
- ・季節のシャーベット (¥550)
Seasonal sherbet

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

CAFÉS & DINERS V.VERDE

CakeSet Menu



※ケーキセットは11:00~17:00 (L.O16:30) までのご提供です。

※表示価格に税金およびサービス料を含みます

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます

・お好きなデザート、ドリンクをお一つお選びください

Dessert デザート ¥1,800

- ・長崎県産苺のタルト Nagasaki strawberry tart
- ・みかんチョコレートタルト Mandarin Chocolate Tart
- ・バスクチーズケーキ Basque cheesecake

Drink ドリンク

MARIAGE FRÈRES

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| ・マルコ ポーロ | Marco polo |
| ・ダージリン プリンストン | Darjeeling princeton |
| ・パリ アールグレイ | Paris earl gray |
| ・ボレロ | Bolero |
| ・マルコ ポーロ ルージュ | Marco polo rouge |
| ・彼杵和紅茶 | Sonogi Japanese black tea |
| ・アイスティー | Iced tea |
| ・彼杵緑茶 (HOT/ICE) | Sonogi green tea |
| ・ブレンドコーヒー (HOT/ICE) | Blended coffee |
| ・カフェラテ (HOT/ICE) | Cafe latte |
| ・カプチーノ | Cappuccino |



MARIAGE FRÈRES

CAFÉS&DINERS VERDEがセレクトしたフレンチティー銘柄を、フレーバーやその産地の味わいを、ご堪能いただけます。マリアージュフレールは、フランスの老舗紅茶ブランドで、1854年にパリで創業されました。今でも受け継がれる伝統のブランド技術、フレーバリングの巧みはお茶の愛好家のみならず多くの人々の日常に受け入れられています。日々、生活のなかで品質にこだわり、世界のお茶の持つ美しい技術生徒の深い知恵の伝承である文化を追求することが、マリアージュフレールが築いてきたフランス流紅茶芸術。マリアージュフレールならではののお茶の世界を心ゆくまでお楽しみください。

～マルコ ポーロ～

アジアの花や果物のハチミツやヴァニラを想わせる、なめらかで優しい味わい

～ダーズリン プリンストン～

極めて上質で繊細なダーズリン 春摘みダーズリンのブレンド
比類のない上品な風味はフレッシュでフローラルな、お茶そのものの味わい

～パリ アールグレイ～

茶葉にこだわるロイヤルベルガモットのエlegantで柔らかなアールグレイ

～ボレロ～

白桃やアプリコット、イチジクなどの地中海の果物が特徴で香り高い

～マルコ ポーロ ルージュ～

マリアージュフレールの代名詞、マルコポーロのルイボスティール
赤いベリーの香りに、ハチミツやバニラのような甘い香りがふんわりと香る