

Lunch



Poplar
RESTAURANT

Non-Alcohol

ランチにおすすめ!

食事用ペアリング アイスハーブティー

Home blended herbal iced tea

モリンガ・ローズマリー・レモングラスを使用した爽やかな香り。当店オリジナルブレンドです。

(※妊婦の方はお控えください)

550

オーガニック ノンアルコール スパークリング シャルドネ

Organic chardonnay sparkling

950

ガス入りミネラルウォーター

San pellegrino 500ml

800

ホームメイドレモネード

Homemade rosemary lemonade (carbonated)

750

ホームメイドクラフトコーラ

Homemade craft coke

800

グリーンスムージー【ホウレンソウ・バナナ・アップル・オレンジ】

Green smoothie -spinach,banana,apple & orange-

850

Alcohol

グラスシャンパーニュ

Champagne by the glass

1,200

ジャストサイズ シャンパーニュ

Champagne half glass size

600

グラスワイン【白 / 赤】 自然派ワイン

Natural wine by the glass - White / Red

1,000

ジャストサイズ ワイン【白 / 赤】 自然派ワイン

Natural wine half glass size - White / Red

500

オランダ産ラガービール「グロールシュ」450ml 瓶

"GROLSCH" Lager beer 450ml

900

価格は全て税込です。

Coffee

コーヒー【ホット / アイス】 Coffee	550	カフェラッテ【ホット / アイス】 Caffe latte	650
---------------------------	-----	----------------------------------	-----

エスプレッソ Espresso	500
--------------------	-----

国際フェアトレード認証を受けた、
ブラジル産とコロンビア産ブレンドの
コーヒー豆を使用しています



Tea

ホットの紅茶は、ポットにてご提供いたします

本日のアイ스티ー Iced tea of the day	700	カモミールアップル ※カフェインフリー Camomille apple (decaf)	700
---------------------------------	-----	--	-----

ダーズリン FTGFOP Darjeeling	700	季節のフレーバーティー Tea of the month	700
----------------------------	-----	---------------------------------	-----

ディンブラ OP Dimbula	700
---------------------	-----

【アムシュティー】
スリランカ産の上質な紅茶を中心に
セレクトしています。



アールグレイ FBOP Earl grey	700
--------------------------	-----

Lunch set



昆布のうま味 × ビーフ!

UMAMI ハンバーグセット

1,800

UMAMI Chopped steak

UMAMI ハンバーグ+ポプラの前菜+ライス or パン+食後のお飲み物
【ソースが選べいただけます / デミグラスソース or DASHI ソース】



鮮魚のグリルセット

1,800

Grilled white fish with creamy vegetable sauce

白身魚のグリル 野菜のソース+

ポプラの前菜+ライス or パン+食後のお飲み物



パスタセット

1,600

Pasta of the day

おすすめパスタ+ポプラの前菜 小+パン+食後のお飲み物

↳ パスタの内容はスタッフまでおたずねください。

※写真はイメージです。



SUSHI ボウル

1,600

Sushi bowl

ちらし寿司+小皿+みそ汁+食後のお飲み物



おすすめライスボウル

1,500

Rice bowl of the day

本日のボウル+小皿+みそ汁+食後のお飲み物

↳ ライスボウルの内容はスタッフまでおたずねください。

※写真はイメージです。



UMAMI ハンバーガー

1,500

Hamburger and fried potatoes

UMAMI ハンバーグ+トマト・レタス・ピクルス・チェダーチーズ+フライドポテト

Set drink 下記より食後のお飲み物をお選びください

コーヒー【ホット / アイス】
Coffee

本日のアイ스티ー / アイสหーブティー
Iced tea of the day / Iced heabal tea

エスプレッソ
Espresso

紅茶【ホット / アイス】
Tea



キッズプレート

1,000

Kids Plate

Chopped steak + Fried potato + Creamed spinach + Fruits + Yogurt + Juice

ミニハンバーグ+フライドポテト+ホウレンソウのクリーム煮+フルーツ+ヨーグルト+ジュース

※国産米を使用しています。価格は全て税込です。

Lunch special



人気メニューのコース仕立て!

ポプラ ランチコース

3,000

Course lunch / Hors-d'œuvre + Pasta + Fish or Meat + Lemon tart + Coffee or Tea

ポプラの前菜+パスタ+魚 または UMAMI ハンバーグ+ライス or パン+レモンのタルト+食後のお飲み物

【UMAMI ハンバーグはソースが選べいただけます / デミグラスソース or DASHI ソース】



ステーキコース

4,000

Steak Course / Hors-d'œuvre + Pasta + Steak 150g + Cherry sorbet + Coffee or Tea

ポプラの前菜+パスタ+ステーキ (150g)+ライス or パン+レッドチェリーとマジヨラムのソルベ+食後のお飲み物

【ステーキソースが選べいただけます / チミチュリソース or オニオン SOY】

Set drink 下記より食後のお飲み物をお選びください

コーヒー【ホット / アイス】
Coffee

エスプレッソ
Espresso

本日のアイ스티ー / アイสหーブティー
Iced tea of the day / Iced herbal tea

紅茶【ホット / アイス】
Tea

食後のデザートのご用意もございます。

Dessert

本日のランチデザート
Lunch Dessert of the day

お食事のあとに少し甘いものはいかがでしょう。
内容はスタッフにお気軽にお尋ねください。

400



🕒 焼き上がり 14:00

数量限定

ホームメイド アップルパイ

1,200

Homemade apple pie with vanilla ice cream

りんごを一個まるごとパイで包んで焼き上げた
ボブラのシグネチャーデザートです。



シャンパン チーズケーキ

No-baked cheese cake with champagne jello

900

香ばしいクランブルにさっぱりレアチーズケーキ、
季節のフルーツの入ったシャンパーニュジュレを重ねました。



レモンのタルト

Lemon tart

700

甘酸っぱいレモンクリームにレモンのメレンゲを重ねた
季節限定のタルト。



有機ニンジンのキャロットケーキ

Carrot cake

650

新鮮な有機ニンジン・くるみ・レーズンを使用した、
シナモン香るグルテンフリー(米粉使用)ケーキです。
※小麦粉を含む製品と共通のキッチンで製造しています。

価格は全て税込です。

Wine list



— Champagne and sparkling —

アレクサンドル プネ / エグザンテ NV

Champagne "Ex-Ante" by Alexandre penet NV, Alexandre penet

[仏シャンパーニュ産 発泡 / ピノムニエ・シャルドネ・ピノノワール]

「エグザンテ / とりあえず」というラテン語の意味をもつシャンパーニュ。

2年の瓶熟成を経て、フルーティーでバランスに優れています。

生産者は400年の歴史を持つ家族経営のシャンパンハウスであり、低ドザージュのスペシャリストです。

10,000

オンフォン ソヴァージュ / ダンマビュル

Dan ma bulle, Enfants Sauvages

[仏ルーション産 発泡 / ミュスカ ブチグラン・ヴェルメンティーノ・グルナッシュ グリ]

フランスの自然派ワインバーで話題のワイン!コクがありながらもすっきり爽快。

奥行きのある魅力的な香りで、程よくアロマティック。

キレのある酸味は野菜や様々な前菜料理、ほろ苦い食材にとってもよくマッチします。

9,000

— Orange wine —

クリスチャン ビネール / シローズ

Si rose, Christian binner

[仏アルザス産 オレンジ / ゲヴェルトトラミネール・ピノグリ]

ワインラバーが愛してやまない、大人気銘柄のオレンジワイン!濁りのあるオレンジティー色、黄桃やマンゴーの香り。

葡萄のエキスとミネラル感、妖艶でアロマティックな香り。自然派ワインビギナーにも、是非トライいただきたい1本。

8,000

White wine

ボンフィス / ナチュラル ヴィヴァン ブラン 5,000
Nature vivante blanc, Bonfils
[仏ラングドック産 辛口白 / ソーヴィニヨンブラン]

ガブ飲みしたくなるストレスフリーな飲み心地。輝く薄黄色の色調、清々しいハーブや柑橘系の香り。キレのある酸が爽やかでドライな味わいは、食中酒にぴったり。

ドメヌ メリオール / トゥーレーヌ ソーヴィニヨン ラルパン デ ヴォドン 6,500
Touraine sauvignon l'Arpent des vaudons, D. Mericau
[仏ロワール産 辛口白 / ソーヴィニヨンブラン]

仏の評価誌クラスマンで「才能がありエネルギー」と評される、ロワールの若手生産者。白桃やライチ等の白い果実を想わせる風味で、ボディ・フレッシュな酸味・ミネラルのバランスが秀逸。

マルク クライデンヴァイス / クリット ピノ・ブラン 8,000
"Kritt" Pinot blanc, Marc keydenweiss
[仏アルザス産 辛口白 / ピノブラン・ピノオーセロワ]

黄桃やスパイスの香り、心地よいフレッシュな味わい。まろやかな優しい果実味と、上品でフレッシュな酸が心地良く、魚介料理をはじめ、様々なシーンのお食事に寄り添ってくれる懐の深い辛口ナチュラル。

Red wine

ボンフィス / ナチュラル ヴィヴァン ルージュ 5,000
Nature vivante rouge, Bonfils
[仏ラングドック産 ミディアム赤 / カベルネソーヴィニヨン・メルロー]

料理と相性抜群な、フードフレンドリーなワインです。控えめながらスグリや野生カシスの香りが顔を覗かせる。程良いタンニンと酸がうまく融合した、フレッシュさを感じるまろやかな飲み心地。

テッラドンナ / ジャイエット 8,500
Giaietto, Terra donna
[伊トスカーナ産 ミディアム赤 / カベルネソーヴィニヨン・メルロー・サンジョベーゼ・プチヴェルド]

深いルビーの色あいに重なる、イチゴやブルーベリーなど森の果実味のニュアンス。スマイルのような香り、まろやかなタンニン。心地よい余韻が長く続く、アロマティックな自然派ミディアムボディ。

オンフォン ソヴァージュ / チェ ショーヴィオ 9,500
Che chauvio, Enfants sauvages
[仏ルーション産 ライト / シラー・サンソー・ムールヴェードル]

3種の葡萄のアッサンブラージュと栽培へのこだわりから生まれる複雑味と深い味わい。豊富な果実味ながらタンニンやアルコール感に頼らない、極上のピュアな液質。「薄旨」「ヴァンド ソアフ」と呼ばれるジャンルを、一歩先行く生産者。

価格は全て税込です。