

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
キッズジュース / オレンジまたはアップル Kids size orange / apple juice	400

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
アメリカ産クラフトビール “ブルームーン” 330ml 瓶 “BLUE MOON” Belgian style wheat Ale 330ml	800

価格は全て税込です。

Coffee

コーヒー [ホット / アイス] 550
Coffee

エスプレッソ 500
Espresso

カフェラッテ [ホット / アイス] 650
Caffe latte

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 700
Iced tea of the day

ダーズリン FTGFOP 700
Darjeeling

ディンブラ OP 700
Dimbula

アールグレイ FBOP 700
Earl grey

カモミールアップル ※カフェインフリー 700
Camomille apple (decaf)

季節のフレーバーティー 700
Tea of the month

【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。



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 / アイハーブティー

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

※ハンバーグのソースが選ばいただけます[デミグラスソース or DASHIソース]



ステーキコース

4,500

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ョラムのソルベ+食後のお飲み物

※ステーキソースが選ばいただけます[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/アイスハーブティー
Iced tea of the day / Iced heabal 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。

Next!

Dessert

本日のランチデザート
Lunch Dessert of the day

400

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



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。



レモントルト
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、ポプラの一番人気デザート。



キャロットケーキ
Carrot cake

650

新鮮で甘いニンジン・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調理しています。

Wine list



— Champagne and sparkling —

アレクサンドル プネ / エグザンテ NV 10,000
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。

オンフォン ソヴァージュ / ダンマビュル 9,000
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パーで話題のワイン!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、ほろ苦い食材にとてもよくマッチします。

— Orange wine —

クリスチャン ビネール / シローズ 8,000
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。

Japanese sake

プティージュ(日本酒 300ml) / 関西学院大学と神戸酒心館 共同開発 1,250
Petit ju

[商学部石淵ゼミの学生が中心となり考案された、Z世代に向けた数量限定の純米酒]

甘く豊かな香りにはじまり、山桃のコンポートのように芳醇。瑞々しい口当たりと穏やかな酸味、長く余韻が続きます。
穏やかなアルコール感、繊細な米の甘みが活きた、華やかでフルーティーな味わいです。

White wine

エステザルグ / レゼールブラン 5,000

Les Airs blanc, Les vigneronns d'estezargues

[仏ローヌ産 辛口白 / ヴィオニエ・ルーサンヌ]

華やかな香りと爽やかな味わいが印象的です。

味と価格のバランスにうさいパリジャンに大人気の、ハイコストパフォーマンスなワインとして知られています。

ドメーヌ 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. Merieau

[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ッシュ」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 kreydenweiss

[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ール。

Red wine

エステザルグ / レゼール ルージュ 5,000

Les Airs rouge, Les vigneronns d'estezargues

[仏ローヌ産 ミディアム赤 / グルナッシュ・シラー主体]

しなやかな果実味で、ナチュラルで上品な酸。すっきりした余韻も好印象で、爽快でクリーンな味わいをお楽しみいただけます。

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

[仏ルーシオン産 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。