

Lunch



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

550

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)

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

950

Organic chardonnay sparkling

ガス入りミネラルウォーター

800

San pellegrino 500ml

ホームメイドレモネード

750

Homemade rosemary lemonade(carbonated)

ホームメイドクラフトコーラ

800

Homemade craft coke

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]

850

Green smoothie -spinach,banana,apple & orange-

キッズジュース / オレンジまたはアップル

400

Kids size orange / apple juice

Alcohol

グラスシャンパーニュ

1,200

Champagne by the glass

ジャストサイズ シャンパーニュ

600

Champagne half glass size

グラスワイン [白 / 赤] 自然派ワイン

1,000

Natural wine by the glass - White / Red

ジャストサイズ ワイン [白 / 赤] 自然派ワイン

500

Natural wine half glass size - White / Red

オランダ産ラガービール “グロールシュ” 450ml 瓶

900

"GROLSCH" Lager beer 450ml

アメリカ発 クラフトビール “ブルームーン” 330ml 瓶

800

“BLUE MOON” Belgian style wheat Ale 330ml

Coffee

コーヒー [ホット / アイス]
Coffee 550

エスプレッソ
Espresso 500

カフェラッテ [ホット / アイス]
Caffe latte 650

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

本日のアイスティー
Iced tea of the day 700

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

ダーズリン FTGFOP
Darjeeling 700

季節のフレーバーティー 700
Tea of the month

ディンブラ OP
Dimbula 700

アールグレイ FBOP
Earl grey 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。



Lunch set



The image shows a lunch set for the UMAMI Chopped steak. On the left, a white plate with a dark rim contains a cup of yellow soup, a small portion of yellow corn, a piece of orange salmon, a small pile of green salad, a small portion of pink pickled radish, and a small portion of brown bread. On the right, a white plate features a large, dark brown, rounded steak topped with a dollop of white sauce and green herbs, accompanied by a small portion of brown bread.

UMAMI ハンバーグセット 1,900
UMAMI Chopped steak

- UMAMI ハンバーグ
[ソース / デミグラスソース or DASHI ソース]
- ポプラの前菜
- ライス or パン

Set drink +¥150



The image shows a lunch set for the Grilled white fish. On the left, a white plate with a dark rim contains a cup of yellow soup, a small portion of yellow corn, a piece of orange salmon, a small pile of green salad, a small portion of pink pickled radish, and a small portion of brown bread. On the right, a white plate features a large, white, rectangular piece of fish topped with a dollop of white sauce and green herbs, accompanied by a small portion of brown bread.

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

Set drink +¥150

Set drink +¥150

食後にお飲み物は
いかがですか？

- 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 / アイハーブティー
Iced tea of the day / Iced heabal tea
- 紅茶 [ホット / アイス]
Tea

Lunch set

A photograph of a pasta set. It includes a bowl of spaghetti with a tomato and meat sauce, topped with a breadcrumb crust. Next to it is a small plate with three items: a yellow vegetable, a pink pickled vegetable, and a small salad. A slice of bread is in a basket, and a cup of coffee is on the left.

パスタセット 1,600
Seasonal Pasta

- おすすめパスタ
パスタの内容はスタッフまでおたずねください
- ポプラの前菜
- パン

Set drink +150

※写真はイメージです。

A photograph of a salmon poke bowl. The bowl is filled with salmon, corn, seaweed, and a fried egg. It is garnished with a lime wedge. To the left is a small bowl of miso soup, and to the right is a cup of coffee.

サーモンポキボウル 1,600
Salmon poke bowl

- サーモンマリネのハワイ漬け丼
- 小皿
- みそ汁
- ほうじ茶

Set drink +¥150

食後にお飲み物は
いかがですか？

- 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

Lunch set



UMAMI ハンバーガー 1,700
Hamburger and fried potatoes

- UMAMI ハンバーガー
- フライドポテト
- ・ 昆布の旨みを加えた特製パティ
- ・ ベーコン
- ・ トマト
- ・ レタス
- ・ チェダーチーズ



UMAMI エッグバーガー 1,800
Egg hamburger and fried potatoes

- UMAMI ハンバーガー
- フライドポテト
- ・ 昆布の旨みを加えた特製パティ
- ・ エッグ
- ・ トマト
- ・ レタス
- ・ チェダーチーズ



おすすめライスボウル 1,500
Seasonal rice bowl

本日のボウル+小皿+みそ汁+ほうじ茶
↳ ライスボウルの内容はスタッフまでおたずねください。

Kids Plate 1,000



- ・ 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
- Chopped steak
Fried potato
Creamed spinach
Fruits
Yogurt
Juice

Set drink

+¥150

食後にお飲み物は
いかがですか？

- 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 / アイハーブティー
Iced tea of the day / Iced heabal tea
- 紅茶 [ホット/アイス]
Tea

Lunch special



人気メニューのコース仕立て！

ポプラ ランチコース

Poplar lunch course

3,000

- | | | | |
|-------------------|---------------|--|---------------|
| ▪ ポプラの前菜 | Hors-d'œuvre | ▪ レモンのタルト | Lemon tart |
| ▪ パスタ | Pasta | ▪ 食後のお飲み物 | Coffee or Tea |
| ▪ 魚またはUMAMI ハンバーグ | Fish or Meat | ※ ハンバーグのソースが選びいただけます
[デミグラスソース or DASHIソース] | |
| ▪ ライス or パン | Rice or Bread | | |



ステーキコース

Sirloin steak course

4,500

- | | | | |
|--------------|---------------|---|---------------|
| ▪ ポプラの前菜 | Hors-d'œuvre | ▪ レッドチェリーとマジョラムのソルベ | Cherry sorbet |
| ▪ パスタ | Pasta | ▪ 食後のお飲み物 | Coffee or Tea |
| ▪ ステーキ(150g) | Fish or Meat | ※ ステーキソースが選びいただけます
[チミチュリソース or オニオンSOY] | |
| ▪ ライス or パン | Rice or Bread | | |

Set drink

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 / アイスハーブティー | Iced tea of the day / Iced heabal tea |
| ▪ エスプレッソ | Espresso | ▪ 紅茶[ホット/アイス] | Tea |

食後のデザートのご用意もございます。

Next!

価格は全て税込です。

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。内容はスタッフにお気軽にお尋ねください。



NEW!

クレセントムース

Crescent mousse

900

スペイン産チョコレートと、トロピカルフルーツのムースを重ねて。
フレッシュフルーツとバニラのアイスクリームを添えた、
関西学院会館ならではのデザートに仕上げました。



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、
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。

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。自然派ワインピグナーにも、是非トライいただきたい1本。

Japanese sake



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

1,250

[商学部石淵ゼミの学生が中心となり考案された、乙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 vigneron d'estezargues

[仏ロース産 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る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ラル。

Red wine

エステザルグ / レ ゼール ルージュ

5,000

Les Airs rouge, Les vigneron d'estezargues

[仏ロース産 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

[イタリア産 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・ブチヴェルド]

深い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。