

Lunch



Poplar
RESTAURANT

Non-Alcohol

ランチにおすすめ!

食事用ペアリング アイสห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

アメリカ発 クラフトビール “ブルームーン” 330ml 瓶

"BLUE MOON" Belgian style wheat Ale 330ml

800

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

本日のアイスティー 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

【アマシュティー】
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



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



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



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。



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

価格は全て税込です。

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 Chopped steak
- フライドポテト Fried potato
- ホウレンソウのクリーム煮 Creamed spinach
- フルーツ Fruits
- ヨーグルト Yogurt
- ジュース 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/アイスハーブティー
Iced tea of the day / Iced herbal 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
- パスタ
- 魚または UMAMI ハンバーグ
- ライス or パン

Hors-d'oeuvre
Pasta
Fish or Meat
Rice or Bread

- レモンのタルト
- 食後のお飲み物

Lemon tart
Coffee or Tea

※ ハンバーグの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

Sirloin steak course

4,500

- ポプラの前菜
- パスタ
- ステーキ(150g)
- ライス or パン

Hors-d'oeuvre
Pasta
Fish or Meat
Rice or Bread

- レッドチェリーとマジョラムのソルベ
- 食後のお飲み物

Cherry sorbet
Coffee or Tea

※ 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

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 プチグラン・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。自然派ワインビギナーにも、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

[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。

1,250

White wine

エステザルグ / レゼールブラン

Les Airs blanc, Les vigneron 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。

5,000

ドメヌ メリオール / トゥーレーヌ ソーヴィニオン ラルパン デ ヴォドン

Touraine sauvignon l'Arpent des vaudons, D. Merieau

[仏ロワール産 辛口白 / ソーヴィニオンブラン]

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。

6,500

マルク クライデンヴァイス / クリット ピノ・ブラン

"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。

8,000

Red wine

エステザルグ / レゼールルーージュ

Les Airs rouge, Les vigneron 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。

5,000

テッラドンナ / ジャイエット

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オン・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。

8,500

オンフォン ソヴァージュ / チェショーヴィオ

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。

9,500