

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 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

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

---



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をブレンドした  
コーヒー豆を使用しています

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 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        |     |

## Tea

---

| ホットの紅茶は、ポットにてご提供いたします |



【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。

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 本日のアイスティー               | 700 |
| Iced tea of the day     |     |
| ダージリン 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        |     |

## Lunch set



UMAMIハンバーグセット 1,900  
UMAMI Chopped steak Set drink +¥150

- UMAMIハンバーグ
- ポプラの前菜
- ライス or パン

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 Set drink +¥150

- 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

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  
Iced tea of the day

▪ 本日のアイスハーブティー  
Iced heabal tea

▪ 紅茶 [ホット/アイス]  
Tea



## Lunch set



パスタセット 1,600

Seasonal Pasta

Set drink +¥150

- おすすめパスタ
- ポプラの前菜
- パン

※写真はイメージです

パスタの内容はスタッフまでおたずねください



サーモンポキボウル 1,600

Salmon poke bowl

Set drink +¥150

- 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  
Iced tea of the day

▪ 本日のアイスハーブティー  
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



ポークジンジャーライスボウル 1,500  
Pork ginger rice bowl

- ・ ポークジンジャーライスボウル
- ・ 小皿
- ・ みそ汁
- ・ ほうじ茶

## KIDS PLATE



キッズプレート 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
- ・ ミニパンケーキ Mini-pancake
- ・ ジュース Juice



## 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  | ▪ アップルパイ                                       | Apple pie     |
| ▪ 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<br>[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  | ▪ パティシエおすすめソルベ                              | Sorbet recommended by patissier |
| ▪ 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<br>[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

+¥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   | ▪ 本日のアイ스티ー     | Iced tea of the day |
| ▪ エスプレッソ         | Espresso | ▪ 本日のアイスハーブティ  | Iced heabal tea     |
|                  |          | ▪ 紅茶 [ホット/アイス] | Tea                 |

Next! 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

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。



### 有機ニンジンのキャロットケーキ

Organic carrot cake

700

新鮮で甘い有機ニンジン100%・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、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・ヴェルメンティノー・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



関西学院大学と神戸酒心館 共同開発

プティジュ (日本酒 300ml)

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 vigneronns d'estezargues

[ 仏ロヌ産 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 ソーヴィニヨン 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。

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ラル。

8,000

## Red wine

エステザルグ / レ ゼール ルージュ

Les Airs rouge, Les vigneronns d'estezargues

[ 仏ロヌ産 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

[ イトスカーナ産 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・ブチヴェルド ]

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」「ヴァンドソーフ」と呼ばれるジャンルを、一歩先行く生産者。

9,500