

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

モリंगा・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

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 1,400

Champagne by the glass

ジャストサイズ シャンパーニュ 700

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 950

“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] 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

Tea

| ホットの紅茶は、ポットにてご提供いたします |



【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。

本日のアイスティー Iced tea of the day	700
ダージリン FTGFOP Darjeeling	700
ディンブラ OP Dimbula	700
アールグレイ FBOP Earl grey	700
オレンジルイボス (Beauty) ※カフェインフリー Orange rooibos (decaf)	700
カモミールアップル (Relax) ※カフェインフリー Camomille apple (decaf)	700
レモンミント (Power charge) ※カフェインフリー Lemon mint (decaf)	700
季節のフレーバーティー Tea of the month	700

Lunch set



UMAMIハンバーグランチ 1,900

UMAMI Chopped steak **Set drink +¥200**

- UMAMIハンバーグ
 - お肉 or お魚の前菜
 - ライス or パン
- デミグラスソース
or
DASHIソース



季節の魚ランチ 1,900

Seasonal Fish lunch **Set drink +¥200**

- 季節の魚料理
- お肉 or お魚の前菜
- ライス or パン

Set drink

+¥200

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

- 紅茶 [ホット/アイス]
Tea
- 本日のアイ스티ー
Iced tea of the day

Lunch set



パスタランチ 1,600

Seasonal Pasta

Set drink +¥200

- おすすめパスタ
- サラダ or パン or スープ

※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 +¥200

- 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

+¥200

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

- 紅茶 [ホット/アイス]
Tea
- 本日のアイ스티ー
Iced tea of the day

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



※写真はイメージです。

ポークジンジャーライスボウル 1,600

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

- | | | | |
|---------------------|------------------------|--|---------------|
| ▪ お肉やお魚の前菜 | Meat or Fish Appetizer | ▪ レモンタルト | 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

- | | | | |
|---------------|------------------------|---|---------------|
| ▪ お肉やお魚の前菜 | Meat or Fish Appetizer | ▪ ソルベ | Sorbet |
| ▪ パスタ | Pasta | ▪ 食後のお飲み物 | Coffee or Tea |
| ▪ ステーキ (150g) | Steak | ※ 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

+¥200

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 | ▪ 紅茶 [ホット/アイス] | Tea |
| ▪ エスプレッソ | Espresso | ▪ 本日のアイスティー | Iced tea of the day |

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すか。
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。



クラシックレモントルト

Classic Lemon tart

650

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。

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。

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. 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 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。まる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 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。

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。 スミレのような香り、まるやかなタンニン。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、一歩先に行く生産者。

