

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

ホームメイドレモネード

750

Homemade rosemary lemonade (carbonated)

クラフトコーラ

800

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
- アイスハーブティー
Iced herbal 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
※パスタの内容はスタッフまでおたずねください
- サラダ or パン or スープ
※2種お選びいただけます



海鮮ポキボウル 1,600

Seafood poke bowl **Set drink + ¥200**

- シーフードのハワイ漬け丼
- 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
- アイスハーブティー
Iced herbal 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
 - ・ピクルス



ハワイアン テリヤキバーガー

1,800

Hawaiian teriyaki 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
 - ・グリルドパイナップル
 - ・レタス
 - ・チェダーチーズ
 - ・ピクルス



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
 - ・フライドポテト
 - ・ホウレンソウのクリーム煮
 - ・フルーツ
 - ・ミニパンケーキ
 - ・ジュース
- Chopped steak
 - Fried potato
 - Creamed spinach
 - Fruits
 - Mini-pancake
 - 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 or 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 or 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 | ▪ アイスハーブティー
Iced herbal tea |
| | ▪ 本日のアイ스티ー
Iced tea of the day |

Next! 追加オプションのご用意もございます。

価格は全て税込です。写真はイメージです。季節・仕入れ状況により、内容や盛り付けが一部変更になる場合がございます。

Lunch option



選べる前菜 お肉 or お魚の前菜

各 600

Meat or Fish Appetizer

※内容はスタッフにお気軽にお尋ねください



ケイジャンポテト Cajun Potatoes

280g 800

400g 1,100



サラダ Salad

150



本日のスープ Soup

150

※内容はスタッフにお気軽にお尋ねください



パン Bread

150

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。

.....



白桃&ラズベリーのアイスタルト

White Peach & Raspberry Ice Tart

900

ヨーグルトを使用した爽やかなアイスクリーク仕立てのタルトを、
白桃のコンポートと甘酸っぱいラズベリーソースで彩りました。



クラシックレモンタルト

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 / ゲヴェルツトラミネール・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 vigneron 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。