

ご提供時間  
10:30~22:30  
Served  
10:30am - 10:30pm

To Order,  
Dial  
MAGIC

ご注文は  
ダイヤル  
MAGIC

## 前菜 APPETIZER

シーザーサラダ **Caesar salad** ㉔㉕㉖㉗ **¥4,000**  
ロメインレタス、温泉卵、アンチョビ、クルトン、ベーコン、パルメザンチーズ  
Romaine lettuce, Onsen egg (soft-boiled egg), anchovies, croutons, bacon, parmesan cheese

ガーデンサラダ ランチドレッシングまたはレモンドレッシング ※ドレッシングチョイス **¥2,300**  
**Garden salad with choice of dressing**  
ランチドレッシング添え Ranch dressing ㉔㉕㉖  
レモンドレッシング添え Lemon dressing ㉗

ハモンセラノと Burrata のカプレーゼサラダ **¥4,500**  
**Caprese salad with jamon serrano and burrata** ㉔㉕㉖㉗

グreekサラダ **Greek salad** ㉔㉕ **¥4,500**  
フェタチーズ、きゅうり、パプリカ、トマト、レッドオニオン、オリーブ  
Feta cheese, cucumber, bell pepper, tomato, red onion, olives.  
(サラダのための追加オプション) (Additional options for salad)  
錦爽どりプレスト Kinso chicken breast ㉔ **¥700**  
ハモンセラノスライス Sliced jamon serrano ㉕ **¥700**  
スモークサーモン Smoked salmon ㉖ **¥700**

スモークサーモンプラッター **¥2,600**  
**Smoked salmon platter** ㉔㉕㉖

野菜スティック&八丁味噌ディップ **¥3,500**  
**Vegetable sticks & Hatcho miso dip** ㉔㉕㉖

5種のシャルキュトリープレート **¥5,000**  
**Charcuterie plate with 5 cured meats** ㉔㉕㉖㉗㉘

## スープ SOUP

フレンチオニオンスープ **French onion soup** ㉔㉕㉖㉗㉘ **¥1,500**

コーンクリームスープ **Corn cream soup** ㉔㉕ **¥1,500**

## メインコース MAIN COURSE

本日の鮮魚 **Roasted fish of the day** **¥5,500**  
\*ソースチョイス \*Choice of sauce  
バルサミコヴィネグレット Balsamic vinaigrette ㉔㉕  
ハーブソース Herb sauce ㉖㉗  
クリュスタッセソース Crustacean sauce ㉔㉕

海老とホタテ、本日の鮮魚のシーフードコンボ **¥6,500**  
**Seafood combo of prawn, scallops and fish** ㉔㉕㉖㉗㉘

錦爽どり胸肉のソテー、マッシュルームクリームソース、トリュフの香り **¥5,500**  
**Pan seared chicken breast with truffle-infused mushroom cream sauce**  
㉔㉕㉖

再肥育和牛ロースステーキ **Re-fed Wagyu beef loin steak** **¥10,000**  
\*ソースチョイス \*Choice of sauce  
赤ワインソース Red wine sauce ㉔㉕  
マデラクリームソース Madeira cream sauce ㉖㉗  
バルサミコソース Balsamic sauce ㉔㉕  
※和牛ビーフのオプションはMAGICにお問い合わせください。  
※Wagyu beef option : Please ask our MAGIC.

ヴィーガンモロッカンベジタブルタジン **¥4,500**  
**Vegan Moroccan vegetable tagine** ㉔㉕㉖

(サイドディッシュ) (Side dishes)  
オニオンリング Onion rings ㉔㉕ **¥1,300**  
フレンチフライ French fries ㉔ **¥700**  
ガーリックブロッコリー Garlic broccoli ㉕ **¥700**

メインコースをご注文の際は、パン(㉔㉕㉖㉗㉘)またはスチームライスをお選びください。  
Main dishes come with complimentary bread(㉔㉕㉖㉗㉘)or steamed rice

## コンフォートフード COMFORT FOOD

クラブハウスサンドイッチ フレンチフライ **¥4,000**  
**Clubhouse sandwich with French fries** ㉔㉕㉖㉗  
ベーコン、トマト、卵、錦爽どり胸肉 Bacon, tomato, egg, Kinso chicken breast

ビーフバーガー フレンチフライ **Beef burger with French fries** ㉔㉕㉖ **¥4,500**

(バーガーのためのオプション) (Additional options for burger)  
チェダーチーズ Cheddar cheese ㉔ **¥700**

パニーニサンドイッチ フレンチフライ **¥3,600**  
**Panini sandwich with French fries** ㉔㉕㉖㉗  
ハモンセラノ、グリュイエールチーズ、セミドライトマト、バジル  
Jamon Serrano, Gruyère cheese, semi-dried tomatoes, basil

※コンフォートフードのフレンチフライは本日のスープ、またはミニサラダに変更できます。  
French fries in the comfort food can be changed to today's soup or a mini salad.  
※本日のスープのアレルギ―はMAGICにお問い合わせください。  
Soup of the allergies : Please ask our staff.

## パスタ&カレー PASTA & CURRY

放し飼い卵のスパゲッティカルボナーラ **¥3,500**  
**Spaghetti carbonara with free-range egg** ㉔㉕㉖㉗

シーフードと季節野菜のジェノベーゼ **¥3,500**  
**Seafood and seasonal vegetables genovese** ㉔㉕㉖㉗

ペペロナータのパスタ トリュフの香り **¥3,200**  
**Peperonata pasta with truffle flavor** ㉔㉕

八丁味噌ビーフカレー **Hatcho-miso flavored beef curry** ㉔㉕㉖㉗ **¥3,500**

バターチキンカレー **Butter chicken curry** ㉔㉕㉖ **¥3,500**

ヴィーガンエッグプラントマサラカレー **Vegan eggplant masala curry** ㉔㉕ **¥3,500**

※パスタ料理はすべてグルテンフリーのスパゲッティに変更できます。  
All of our pasta dishes can be prepared with gluten-free spaghetti upon request.  
※カレーはジャスミンライスかスチームライスをお選びいただけます。  
For your curry, you may select either jasmine rice or steamed rice.

## アジアメニュー 名古屋名物 ASIAN DISHES NAGOYA SPECIALTY

きしめん 海老のかき揚げ添え **¥3,600**  
**Kishimen noodle with mixed vegetables and shrimp Tempura**  
㉔㉕㉖㉗㉘

愛知みかわ豚の味噌カツ "Miso-katsu"pork cutlet **¥5,000**  
みそ汁、マスタード、漬物、パンまたはスチームライス  
Pork cutlet, Miso soup, mustard, pickles, bread or steamed rice ㉔㉕㉖㉗

## 日本料理「源氏」 JAPANESE RESTAURANT GENJI

【ディナー / Dinner】17:00~20:30

握り寿司8貫と鉄火巻 お吸い物 **¥11,000**  
**8 pieces of Sushi and sushi roll with clear soup** ㉔㉕㉖㉗㉘㉙

味噌煮込みうどん Udon noodles cooked in a miso broth ㉔㉕㉖㉗㉘ **¥4,500**

うな重 お吸い物 **Grilled eel rice box served with clear soup** ㉔㉕㉖㉗ **¥11,000**

## 中国料理「王朝」 CHINESE RESTAURANT DYNASTY

【ランチ / Lunch】11:30~14:00 【ディナー / Dinner】17:30~20:30

北京ダック **Peking duck(1piece)** ㉔㉕ **¥3,000**

みかわ豚の黒酢豚 ライス スープ付き **¥5,000**  
**Black vinegar sweet and sour pork with rice and soup** ㉔㉕㉖㉗

海老のチリソース ライス スープ付き **¥5,000**  
**Stir-fried prawn in chili sauce with rice and soup** ㉔㉕㉖㉗㉘

海老と窯焼き叉焼の炒飯 **¥3,500**  
**Fried rice with shrimp and oven-roasted char siu** ㉔㉕㉖㉗㉘

五目餡かけ焼きそば **Chop suey fried noodle** ㉔㉕㉖㉗㉘㉙ **¥3,500**

## お子さまメニュー FOR YOUNGER GUESTS

ハンバーグステーキ スチームライス **¥3,200**  
**Hamburger steak with steamed rice** ㉔㉕㉖㉗

白身魚のスチーム 温野菜、スチームライス **¥3,200**  
**Steamed white fish with vegetables and steamed rice** ㉔㉕㉖

パスタ トマトソース **¥3,000**  
**Spaghetti with tomato sauce** ㉔㉕

鶏の竜田揚げ定食 **¥3,200**  
鶏の竜田揚げ、サラダ、スチームライス、みそ汁  
**Deep-fried chicken with salad, steamed rice and Miso soup** ㉔㉕㉖㉗

※スチームライスはパン(㉔㉕㉖㉗㉘)にも変更できます。  
The steamed rice can be changed to bread.



## デザート DESSERT

アイスクリーム3種盛フレッシュフルーツ添え **¥1,900**  
**3 kinds of ice cream with fresh fruits** ㉔㉕㉖㉗㉘

5種のフレッシュフルーツ盛り合わせ **¥4,500**  
**5 kinds of assorted sliced fresh fruits** ㉔㉕

季節のフルーツショートケーキ **¥1,900**  
**Seasonal fruit sponge cake** ㉔㉕㉖㉗㉘

西尾抹茶のチョコレートテリーヌ **¥1,900**  
**Nishio Matcha chocolate terrine** ㉔㉕㉖㉗㉘

5種のチーズ盛り合わせ **¥4,500**  
**Cheese platter with 5 varieties** ㉔㉕㉖㉗㉘

㉔ エビ・カニ  
Shrimp and crab

㉕ 甲殻・貝類  
Shellfish

㉖ 小麦  
Wheat

㉗ そば  
Soba

㉘ 卵  
Egg

㉔ 乳製品  
Dairy or traces of dairy

㉕ ナッツ  
Nuts

㉖ 落花生  
Peanuts

㉗ 豚肉  
Pork

㉘ ゼラチン  
Gelatin

㉔ 大豆(\*大豆白絞油を除く)  
Soybeans  
(excluding soybean oil)

㉕ \*\*揚げ油  
Frying oil

㉖ 魚(イカ、タコなどの軟体動物を含む)  
Fish or includes mollusks  
such as squid and octopus

㉔ ヴィーガン  
Vegan

㉕ グルテンフリー  
Gluten-free

上記ピクトグラム以外の食材についてはお問い合わせください。  
同じ厨房内でアレルギー食材を調理しておりますので、食物アレルギーなどお食事に特別なご要望があるお客様はMAGICまでお申し付けください。  
\*加熱調理には主に大豆白絞油を使用していますが、ピクトグラムとして表記いたしておりません。大豆白絞油も除去する必要のある場合にはお問い合わせください。  
\*\*揚げ油にはエビ・カニを含む甲殻類、小麦、卵、乳など、厨房で取り扱う様々な食材を揚げている可能性があります。

Please ask our staff about ingredients not shown in the pictograms above.  
Allergens are cooked in the same kitchen. Please dial MAGIC if you have food allergies or special dietary needs.  
We primarily use soybean oil for cooking. However, please note that this is not indicated by a pictogram. If you need to avoid soybean oil as well, please ask our staff.  
Our frying oil may contain traces of various allergens from different ingredients handled in our kitchen, including but not limited to crustaceans, wheat, eggs, and dairy.