

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 ￥3,600

Caesar salad

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, onsen egg (soft-boiled), anchovies, croutons, bacon and Parmesan

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 ￥2,100

Garden salad with choice of dressing

ランチドレッシング添え Ranch

レモンドレッシング添え Lemon

ハモンセラーノとブッラータのカプレーゼサラダ ￥4,100

Caprese with Jamon Serrano and burrata

## スープ SOUP

フレンチオニオンスープ ￥1,500

French onion

コーンクリームスープ ￥1,500

Corn cream

## メインコース MAIN COURSE

本日の鮮魚 ￥4,800

Roasted fish of the day

\*ソースチョイス \*Choice of sauce

バルサミコヴィネグレット Balsamic vinaigrette

ハーブソース Herb

クリスタッセソース Crustacean

海老とホタテ、本日の鮮魚のシーフードコンボ ￥5,300

Seafood platter - prawn, scallops and fish

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 ￥4,800

Pan-seared chicken breast with truffle- mushroom cream sauce

再肥育和牛ロースステーキ ￥8,300

Aged Wagyu beef loin steak

\*ソースチョイス \*Choice of sauce

赤ワインソース Red wine

マデラクリームソース Madeira cream

バルサミコソース Balsamic

※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.

大根ステーキとスパイス豆腐、ガーリック野菜ソテーのヘルシー雑穀ボウル ￥2,600

Mixed healthy grain bowl with white radish steak,  
spiced tofu and garlic sautéed vegetables

\*サイドディッシュ \*Side dishes

フレンチフライ French fries

ガーリックブロッコリー Garlic broccoli

メインコースをご注文の際は、パン( )またはスチームライスをお選びください。

Main dishes come with complimentary bread ( ) 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 ￥3,300

Club sandwich with French fries

ベーコン、トマト、卵、錦爽どり胸肉

Kinso chicken breast, bacon, tomatoes and egg

ビーフバーガー フレンチフライ ￥4,100

Beef burger with French fries

チェダーチーズ Cheddar cheese

「ナゴチキ」フライドチキン&フライドポテト ￥2,300

"Nago-chiki" fried chicken and chips

※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 can be changed for today's soup or mini salad.

※本日のスープのアレルギーはMAGICにお問い合わせください。

Soup of the day : please ask our MAGIC about allergens.

## スパゲッティ&カレー PASTA & CURRY

放し飼い卵のスパゲッティカルボナーラ ￥3,100

Spaghetti carbonara with free-range egg

名古屋風餡かけスパゲッティ ￥3,100

Nagoya-style Ankake spaghetti

和牛八丁味噌カレー ミニサラダ付 ￥2,600

Wagyu beef and Hatcho miso curry served with side salad

バターチキンカレー ￥3,100

Butter chicken curry

※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。  
Gluten-free spaghetti available 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。  
Choice of jasmine or Japanese steamed rice for curry .

## 名古屋名物 NAGOYA SPECIALTY

きしめん 海老のかき揚げ添え ￥3,100

Kishimen noodles with shrimp and vegetable mixed tempura

愛知みかわ豚の味噌カツ ￥4,300

Miso-katsu deep-fried pork cutlet

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

## お子さまメニュー LITTLE GUESTS' MENU

ハンバーグステーキ スチームライス ￥2,800

Hamburger steak with steamed rice

スパゲッティ トマトソース ￥2,600

Spaghetti with tomato sauce

※スチームライスはパン( )にも変更できます。

Steamed rice can be substituted with bread.

## ファミリーセット FAMILY FEAST

3品のセットです。  
Chef's 3-course selection

・「ナゴチキ」フライドチキン&フライドポテト (10ピース)

"Nago-chiki" fried chicken and chips (10 pieces)

・シーザーサラダ

Caesar salad

・名古屋風餡かけスパゲッティ

Nagoya-style Ankake spaghetti

## 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 ￥1,800

3 kinds of ice cream with fresh fruits

季節のフルーツショートケーキ ￥1,800

Seasonal fruit shortcake

5種のフレッシュフルーツ盛り合わせ ￥4,100

5 kinds of assorted sliced fresh fruits

|  |  |                     |                |                        |
|--|--|---------------------|----------------|------------------------|
| エビ・カニ<br>Shrimp and crab   | 甲殻・貝類<br>Shellfish                                   | 小麦<br>Wheat         | そば<br>Soba     | 卵<br>Egg               |
| 乳製品<br>Dairy or traces of dairy  | ナッツ<br>Nuts  | 落花生<br>Peanuts      | 豚肉<br>Pork     | くるみ<br>Walnut          |
| ゼラチン<br>Gelatin  | 大豆(*大豆白絞油を除く)<br>Soybeans<br>(excluding soybean oil) | **揚げ油<br>Frying oil | ヴィーガン<br>Vegan | グルテンフリー<br>Gluten-free |
| 魚(イカ、タコなどの軟体動物を含む)<br>Fish or includes mollusks<br>such as squid and octopus |  |                     |                |                        |

上記ピクトグラム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.