

Today's Special

14:30-22:00 (L.O.21:00)

TAPAS

ミックスナッツのトリュフオイルがけ 539

ひと口で広がる芳醇トリュフの香り。止まらない大人のミックスナッツ。



農園かぼちゃのテリーヌ 605

農園かぼちゃの優しい甘さをなめらかテリーヌをご用意しました。前菜の主役に



ボロニアソーセージ スライス 715

スパイスがほどよく効いてビールと合わせるとGOOD！



国産鶏の白レバームース パン付き 770

国産鶏の白レバーの繊細なコクを味わうムースを自家製フォカッチャ、ワインと合わせてどうぞ



ハラペーニョと2種チーズのポテトフリット 869

ピリッと刺激、じゅわっとチーズのアツアツおつまみ

芳源マッシュルームのアヒージョ パン付き 869

にんにく香るオイルにキノコの旨味が溶け込んだアヒージョ

農園の温野菜プレート 濃厚バーニャカウダソース 1,190

寒くなったこの時期にほっこり温まる温野菜をとろけるアツアツソースでどうぞ！

MAIN



旬のアンコウと魚貝のブイヤベース仕立て 2,200

海の幸を濃厚ブイヤベースに凝縮させました。自家製のフォカッチャと一緒にどうぞ！



オーブン仕立ての深煎りビーフシチュー 1,870

深煎りのデミグラスにしっとり火入れしたお肉をアツアツで召し上がり下さい



真鱈白子のアメリカーナクリームグラタン 1,650

ふっくら真鱈の旨味と農園のポテトの甘味を包みこむ、クリームグラタン

PASTA



アサリラグーとほうれん草のクリームソース リガトーニ 1,749

アサリ出汁が染みたクリーム。ソースがしっかり絡むリガトーニで

自家製フォカッチャ



ガーリックバタートースト 495

香ばしさ、ジュワッと広がる至福のバターが極上です。



明太トースト 495

明太子の塩気がクセになること間違いなし！お子様でも食べやすくしてます♪

表示価格はすべて税込価格です

VEGETABLES & DISHES

★ セントラーレ農園野菜の前菜盛合わせ 890 (税込 979)
CENTRALE style assorted vegetable appetizers

にんじんのアンチョビバターグリル 590 (税込 649)
Grilled carrots with anchovy butter

農園直送フリルレタスと生ハムの
シーザーサラダ 1,380 (税込 1,518)
Fried lettuce Caesar salad with prosciutto

●

★ ぶ厚いパテ・ド・カンパーニュ 990 (税込 1,089)
Homemade pate de campagne

ハモンセラーノスライス 790 (税込 869)
Sliced jamón serrano

スモークサーモンのマリネ 690 (税込 759)
Marinated smoked salmon

アサリとムール貝の白ワイン蒸し 850 (税込 935)
Steamed "asari" clams and mussels with white wine

カマンベールチーズとたっぷり野菜のアヒージョ 890 (税込 979)
Camembert cheese & vegetables ajillo (garlic oil hot pot)

トリッパとキノコのトマト煮込み パン付き 890 (税込 979)
Stewed tripe and mushrooms in tomato sauce - served with bread

●

あおさのゼッポリーニ 550 (税込 605)
"Aosa" sea lettuce zeppolini

フレンチフライ トリュフパルメザンチーズ 790 (税込 869)
French fries with truffle parmesan cheese

フィッシュ & チップス 850 (税込 935)
Fish and Chips

★ オニオングラタンスープ 990 (税込 1,089)
Onion gratin soup

MAIN

若鶏もも肉のグリル トマトガーリックソース 1,900 (税込 2,090)
Grilled chicken thigh with tomato & garlic sauce

葡萄牛ロースステーキ シャリアピンソース 4,200 (税込 4,620)
Beef steak with Chaliapin sauce



セントラーレ農園野菜の前菜盛合わせ



ぶ厚いパテ・ド・カンパーニュ



オニオングラタンスープ



葡萄牛ロースステーキ シャリアピンソース



TEAM JAPAN 2020 VILLAGE

Cafe & Restaurant CENTRALE

ピザ -PIZZA-



1 とろけるチーズと
甘いコーンのカレーピザ 1,480円
(税込1,628円)



2 ニューヨークスタイル
ペパロニピザ 1,580円
(税込1,738円)



3 ジャガマヨミートピザ 1,580円
(税込1,738円)



サラダ・スープセット

＋500円 (税込550円)

※内容は食材の入荷状況により
変わることがあります



4 完熟甘トマトと
フレッシュバジルのマルゲリータ 1,980円
(税込2,178円)



5 キノコとベーコンの
ポルチーニクリームピザ 1,980円
(税込2,178円)



6 柚子香る鴨とネギのピザ 2,380円
(税込2,618円)



7 磯の香広がる
シラスとアオサ海苔のピザ 2,380円
(税込2,618円)



スイーツ

8 とろけるマシュマロと
ショコラベリーのデザートピザ 1,480円
(税込1,628円)

パスタ -PASTA-



1 シェフこだわりのクラシック・ボロネーゼ・ミートソース 1,080円
(税込1,188円)



2 濃厚チーズのカルボナーラ 1,180円
(税込1,298円)



3 真鯛と柚子のペペロンチーノ 1,280円
(税込1,408円)



4 茄子とベーコンのアマトリチャーナ 1,480円
🌶️ アラビアータ +110円(税込) 🌶️ (税込1,628円)



5 完熟甘トマトとフレッシュバジルのポモドーロ 1,580円
(税込1,738円)



6 濃厚ポルチーニクリーム of 贅沢パスタ 1,780円
(税込1,958円)

平たいモチモチ生パスタ

“リングイーネ” 全皿に使用



7 地中海の伝統パスタ カラスミとイカ墨仕立て 1,980円
(税込2,178円)



8 魚貝たっぷり 晴海ペスカトーレ 2,380円
(税込2,618円)



GAP 食材使用
Good Agricultural Practice

セントラレでは、東京 2020 大会の選手村の食材調達基準であった「GAP 認証」の食材をたっぷり使っています。GAP は食品安全と SDGs を実践している農場に与えられる認証です。

サラダ・スープセット



SALAD



SOUP

+500円 (税込550円)

リゾット & ドリア

-RISOTTO & DORIA-



1 オープン仕立ての
濃厚カレードリア 980円
(税込1,078円)



3 農園野菜とベーコンの
チーズリゾット 1,480円
(税込1,628円)



5 真鯛の和風出汁リゾット 1,780円
(税込1,958円)



7 濃厚ポルチーニクリーム
の贅沢リゾット 1,980円
(税込2,178円)



2 半熟卵のせ
茄子ミートグラタン 1,180円
(税込1,298円)



4 完熟甘トマトとバジルの
濃厚チーズリゾット 1,580円
(税込1,738円)



6 海老とアボカドの
トマトクリームリゾット 1,980円
(税込2,178円)



サラダ・スープセット
+500円 (税込550円)

※内容は食材の入荷状況により
変わることがあります



8 地中海の伝統リゾット
カラスミとイカ墨仕立て 2,180円
(税込2,398円)

DESSERT



バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

660

本日のデザート

Today's Special

ASK

本日のジェラート

Gelato

605

ディナータイム（17:00～21:00ラストオーダー）は、上記デザートのご注文1品につき、コーヒーor紅茶を1杯サービス致します。

BEER

アサヒスーパードライ生 Asahi super dry draft	650 (税込 715)
コロナエキストラ 瓶 Corona extra	900 (税込 990)
アサヒドライゼロ《ノンアル》 Asahi dry zero [Non-alcohol]	650 (税込 715)

SODA

ブラックニッカハイボール Highball	550 (税込 605)
生搾りレモンサワー Lemon Sour	590 (税込 649)
自家製ジンジャーサワー Ginger Ale Sour	690 (税込 759)
芋焼酎ダイヤメソーダ Imo-Shochu Soda	590 (税込 649)
麦焼酎ニカイドウソーダ Mugi-Shochu Soda	590 (税込 649)
スパイス焼酎カルダモンソーダ Cardamom Soda	590 (税込 649)
サングリアソーダ Sangria Soda	650 (税込 715)

WINE

◆別紙ワインリストをご覧ください

アルコールメニューをご注文された方にお通し代をいただきます。

NON-ALCOHOL

アサヒドライゼロ《ノンアル》 Asahi dry zero [Non-alcohol]	650 (税込 715)
富士山のミネラルウォーター 360ml Mineral water japanese	490 (税込 539)
天然水プレミアムソーダ 360ml Mineral water gas japanese	590 (税込 649)
コカコーラ Coca-cola	490 (税込 539)
自家製ジンジャーエール Craft ginger ale	590 (税込 649)
自家製はちみつレモネード Craft honey lemonade	590 (税込 649)
自家製はちみつレモンスカッシュ Craft honey lemon squash	590 (税込 649)
りんごジュース Apple juice	490 (税込 539)
オレンジジュース Orange juice	490 (税込 539)
おいしい白桃ジュース Premium peach juice	790 (税込 869)

〈ノンアル〉ワインテイスト飲料
ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ
non-alcoholic wine 《375ml》 2,500 (税込 2,750)
Joyéa organic sparkling chardonnay

WHISKY

碧 Ao World whisky Ao	790 (税込 869)
ラフロイグ 10 年 Raphroaig 10y	890 (税込 979)
余市 Yoichi	1,400 (税込 1,540)
竹鶴 Taketsuru	1,600 (税込 1,760)

On the Rock / Water / Soda / Straight

GIN Japanese craft

赤鳥居 Akatori	690 (税込 759)
桜尾 Sakurao	690 (税込 759)
六 Roku	900 (税込 990)
季の美 Kinobi	1,000 (税込 1,100)
ニッカカフェジン Nikka café gyn	1,100 (税込 1,210)

On the Rock / Soda / Tonic / and more

TEQUILA

クエルボ 1800 レポサド Cuervo 1800 reposado	790 (税込 869)
クエルボ 1800 アネホ Cuervo 1800 anejo	1,000 (税込 1,100)
パトロン アネホ Patron anejo	1,200 (税込 1,320)

On the Rock / Soda / Tonic / and more

CAFE

ドリップコーヒー Drip Coffee [Hot]	530 (税込 583)
アイスコーヒー Drip Coffee [Ice]	540 (税込 594)
カフェラテ Café Latte [Hot / Ice]	580 (税込 638)
濃いラテ W Shot Latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
ソイラテ Soy Latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
エスプレッソ Espresso [Hot]	400 (税込 440)
オーツラテ Oat latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
アイ스티ー Earl Grey [Ice]	530 (税込 583)
キャラメルラテ Caramel latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
カフェモカ Caffè mocha [Hot / Ice]	650 (税込 715)
和紅茶 Japanese Black Tea [Hot]	590 (税込 649)
抹茶ラテ Matcha latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
チャイティーラテ Chai tea latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
ほうじ茶ラテ Hojicha* latte [Hot / Ice] *roasted green tea	650 (税込 715)
ココア Cocoa [Hot / Ice]	650 (税込 715)

WINE LIST

— SPARKLING —

ボトル/グラス

エスパス スパークブリュット (チリ)	4,290/979
プロジェクト クワトロ カヴァ (スペイン)	6,490
マルケーゼ キュヴェ ロワイヤル (イタリア)	9,790
フェッラーリ ブランド ブラン (イタリア)	11,990

— LAMBRUSCO —

ボトル/グラス

カンティーナ ランブルスコ (イタリア)	4,290/869
----------------------	-----------

— WHITE WINE —

ボトル/グラス

ピーツピュア ピノグリージョ (オーストラリア)	4,290/869
ライオンズランド ホワイト (南アフリカ)	4,290/869
ヴァラエタル シャルドネ (フランス)	4,290/979
ロ タンゴ トロンテス (アルゼンチン)	6,490
トリンバック リースリング (フランス)	9,790
ヴィントナーズ リザーブ シャルドネ (アメリカ)	9,790

— RED WINE —

ボトル/グラス

ピーツピュア シラーズ (オーストラリア)	4,290/869
ライオンズランド レッド (南アフリカ)	4,290/869
ヴァラエタル カベルネソーヴィニヨン (フランス)	4,290/979
アルトス テンプラニーリョ (スペイン)	6,490
ブルゴーニュ ピノノワール (フランス)	9,790
カイケン ウルトラ マルベック (アルゼンチン)	9,790

All-you-can-drink wine!

ワイン飲み放題

ランブルスコ

赤い微発泡ワイン。イタリアンをはじめ食事との相性バッチリ！

スパークリング（白）

ハウスワイン 赤/白



¥1,980

ラストオーダー21:00

17:00-20:00までに入店のお客様限定

おひとり様ごとにオーダーをお願いします。シェアはできません。

おひとり様につき、お料理メニュー1品以上のオーダーをお願いします。

おかわりは1杯ずつ、グラスが空になってからお願いします。

表示価格は税込価格です。

KIDS menu

全セットメニューおもちゃ付き♪



SIDE MENU

からあげチキン4個 ¥605

ポテトフライ ¥605

コンポタスープ ¥165

表示価格はすべて税込価格です。