

Today's Special

17:00-22:00 (L.O.21:00)

とんがり帽子の燻製チーズ ポテサラ 590(649)

とんがり帽子をかぶった遊び心たっぷりのポテサラ！
スモーキーな香りをお楽しみください。

プレミアムチキンナゲット Wソース 6P 690(759)

みんなの定番スナックを、アイヨリソースとBBQソースのWでどうぞ！ 10P 990(1,089)
6ピース、10ピースからお選びいただけます。

甘み弾ける！ とうもろこしの香ばしフリット 790(869)

甘味の強い旬のとうもろこしを香ばしく揚げました。季節限定フリット！

デュガスチーズ ラスパデュールスタイル 790(869)

ハードチーズを薄切りにし、ふわふわの新触感に仕上げたチーズです！

アサリとムール貝の白ワイン蒸し 890(979)

貝の旨味がスープにたっぷり染み出ています。
香り豊かな白ワイン蒸しです！

夏野菜のスパイシーチリトマト バケット添え 890(979)

彩り豊かな夏野菜を、ピリッと辛いトマトソースに仕上げました！
夏野菜のごちそうをバケットに絡めてどうぞ！

チキン & チップス 1,090(1,199)

ザクッとジューシー、クセになる自家製チキンは反則級！
ポテトとの贅沢コンビネーションでお届けします！

Signature Dish



メカジキと夏野菜のトマト煮込み

旬のズッキーニ、パプリカをやわらかく肉厚なメカジキを、
芳醇なトマトソースで包み込んだ、夏を感じる贅沢な一品。

1,780(1,958)



デミグラスハンバーグ オープン仕立て

ふっくらジューシーなハンバーグを、オープンで更に香ばしく焼き上げました！
濃厚デミグラスソースで召し上がり下さい！

1,880(2,068)

香ばしく焼き上げた若鶏モモ肉のグリル
～レモンペッパー風味～

ジューシーな若鶏を香ばしく焼き上げ、
爽やかなレモンとブラックペッパーで仕上げました。

1,880(2,068)



豪快！ 骨付きフランクソーセージ

豪快にGABURI！！
肉汁あふれる骨付きならではの旨味が口に広がります！！

1,580(1,738)



VEGETABLES & DISHES

セントラレー 野菜デリ4種盛り合わせ 890 (税込 979)
Centrale's Four-Item Vegetable Deli Plate

農園の温野菜プレート 濃厚バーニャカウダ仕立て 1,280 (税込 1,408)
Warm Farm-Fresh Vegetables with Creamy Bagna Càuda

★ケールとナッツ、季節フルーツのグリーンサラダ 1,380 (税込 1,518)
Green Salad with Kale, Nuts, and Seasonal Fruits

農園直送フリルレタスとカリカリベーコンの
シーザーサラダ 1,380 (税込 1,518)
Caesar Salad with Farm-Fresh Frilled Lettuce and Crispy Bacon



農園の温野菜プレート 濃厚バーニャカウダ仕立て

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

スモークサーモンのマリネ 890 (税込 979)
Marinated Smoked Salmon

アサリとムール貝の白ワイン蒸し 890 (税込 979)
Steamed Asari Clams and Mussels with White Wine

たっぷりマッシュルームのアヒージョ 890 (税込 979)
Ajillo with Plenty of Mushrooms

フィッシュ & チップス 1,080 (税込 1,188)
Fish and Chips

タコのスパイスフリット アイオリソース 1,180 (税込 1,298)
Spiced Fried Octopus with Aioli Sauce

★ぶ厚いパテ・ド・カンパーニュ 1,280 (税込 1,408)
Thick-Cut Pâté de Campagne

牛タンカルパッチョ ジャポネソース 大(3-4人前) 2,380 (税込 2,618)
Beef Tongue Carpaccio with Japone Sauce
Japone Sauce: Japanese-style soy sauce-based sauce with onion and ginger 小(1-2人前) 1,480 (税込 1,628)



ぶ厚いパテ・ド・カンパーニュ

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

あおさのゼッポリーニ 690 (税込 759)
Aosa (Sea Lettuce) Zeppolini

ガーリックバタートースト 450 (税込 495)
Garlic Butter Toast

明太子トースト 450 (税込 495)
Mentaiko Toast (Spicy Cod Roe Toast)



オニオングラタンスープ

MAIN

サーモンカツレツとチーズのオーブン焼き 1,680 (税込 1,848)
Oven-Baked Salmon Cutlet with Cheese

デミグラスハンバーグ オーブン仕立て 1,880 (税込 2,068)
Demi-Glace Hamburger Steak, Oven-Baked

牛ロースステーキ 5,400 (税込 5,940)
赤ワインソース or シャリアピンソース
Beef Steak with Red Wine Reduction or Chaliapin Sauce
Chaliapin sauce: Sweet Japanese-style soy sauce with fresh grated onion



牛ロースステーキ 赤ワインソース or シャリアピンソース



TEAM JAPAN 2020 VILLAGE

Cafe & Restaurant CENTRALE

ピザ -PIZZA-



1 ニューヨークスタイル
ペパロニピザ 1,580円
(税込1,738円)



2 とろけるチーズと
甘いコーンのカレーピザ 1,580円
(税込1,738円)



3 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)



4 ゴルゴンゾーラの
クアトロフォルマッジ 2,180円
(税込2,398円)



セットスープ
イタリア伝統 白いミネストローネ
+280円 (税込308円)
※ピザ・ドリア・リゾット・パスタ
全ての商品にセットできます

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 1,080円
+220円 (税込) で半熟卵をプラス (税込1,188円)



2 ほうれん草と半熟卵の
ミートペンネグラタン 1,680円
(税込1,848円)



3 農園野菜とトマトの
シーフードリゾット 1,780円
(税込1,958円)



4 濃厚ボルチーニクリーム
の贅沢リゾット 1,980円
(税込2,178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 1,380円
(税込1,518円)



2 濃厚チーズのカルボナーラ 1,380円
(税込1,518円)



3 アサリとアスパラの
アーリオオーリオ 1,480円
(税込1,628円)



4 茄子とオクラのトマトソース 1,480円
+110円(税込) でアラビアータに変更 (税込1,628円)



5 魚貝たっぷり
晴海ペスカトーレ 2,580円
(税込2,838円)



セットサラダ

👉360円(税込396円)

※ピザ・ドリア・リゾット・パスタ
全ての商品にセットできます
※内容は食材の入荷状況により
変わることがあります



6 真鯛と菜花のペペロンチーノ 1,680円
(税込1,848円)

平たいモチモチ生パスタ

“リングイーネ” 全皿に使用



7 海老とジャガイモのジェノベーゼ 1,680円
(税込1,848円)



8 濃厚ポルチーニクリーム
の贅沢パスタ 1,980円
(税込2,178円)



GAP 食材使用
Good Agricultural Practice

セントラーレでは、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。

DESSERT



自家製バスクチーズケーキ

Homemade Basque Cheesecake

681 (税込750)

マスカルポーネのティラミス

Mascarpone Tiramisu

681 (税込750)

ジェラート2種盛り

Assorted Gelato (2 Flavors)

590 (税込650)

プレミアムソフトクリーム

Premium Soft Serve

381 (税込420)

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

Selection Wine 1,200yen~ (1,320yen~)

約100ccを目安にスパークリング、白、赤、オレンジ、ロゼ取り揃えております。
スタッフにお気軽にお申し付けくださいませ。

※入荷状況によりお値段、銘柄等ご希望に添えない場合もあります。ご了承くださいませ。

House Wine 890yen (979yen) スパークリング、白、赤

ワイン飲み放題プラン 2時間制

House Wine Plan

(スパークリング、白、赤)

平日 1,800yen (1,980yen~)

土日祝日 2,500yen (2,750yen~)

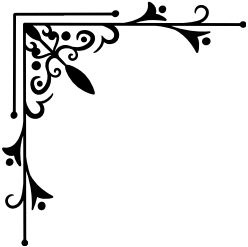
+ Natural Wine Plan

(スパークリング、白、赤、オレンジ、ロゼ)

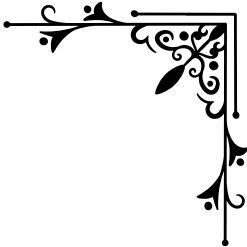
平日 3,000yen (3,300yen~)

土日祝日 4,000yen (4,400yen~)

- ・飲み放題は全プラン2時間制(ラストオーダー30分前)です。
- ・17:00~20:00までにご来店のお客様限定となります。
- ・おひとり様ごとのオーダーをお願い致します。シェアはできません。
- ・おかわりは1杯づつ、グラスが空になってからお願いします。
- ・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。



Bottle Wine



Sparkling

Monzio Compagnoni Franciacorta Brut NV Chardonnay80 Pino nero20	10,500yen (11,550yen)
Domaine Michaud Cremant de Loire NV Chardonnay50 Chenin Blanc30 Pino noir Cabernet franc Pineau d'Aunis20	14,000yen (15,400yen)
Paul Dangin Blanc de Noirs Pino noir100	14,500yen (15,950yen)
L'Hoste Origine Brut NV Chardonnay70 Pino noir30	15,500yen (17,050yen)
Dom Pérignon 2015 Chardonnay Pino noir secret	99,550yen (109,505yen)
Salon 2015 Chardonnay100	380,000yen (418,000yen)

White

Varvaglione Primadonna 2024 Chardonnay100	7,500yen (8,250yen)
Gross Bergwein Sudsteiermark DAC 2022 Sauvignon Blanc85 Welschriesling15	9,500yen (10,450yen)
Castello Dei Rampolla Trebianco 2022 Trebiano50 Sauvignon blanc30 Chardonnay10 Traminer5 Malvasia5	13,000yen (14,300yen)
Raymond Dupont Fahn 2022 Aligote100	13,000yen (14,300yen)
Dutton Goldfield Chardonnay Dutton Ranch Chardonnay100	17,500yen (19,250yen)
La Spinetta Derthona Timorassa 2022 Timorassa100	18,000yen (19,800yen)

Red

Vignoble Mingot Le Petit Comptoir 2024 Merlot60 Cabernet franc40	7,800yen (8,580yen)
Gilles Charlot Barrel Aged 2023 Pino noir100	9,500yen (10,450yen)
Jean Claude Boisset USA 2022 Cabernet Sauvignon100	10,500yen (11,550yen)
Novum 2023 Pino noir100	10,500yen (11,550yen)
Moric Blau Fränkisch 2022 Blau Fränkisch100	14,500yen (15,950yen)
CH Lafite Rothschild 2020 Cabernet Sauvignon70 Merlot25 Cabernet franc3 Petit verdot2	365,000yen (401,500yen)

KIDS menu

全セットメニューおもちゃ付き♪



からあげチキンSET ¥990



ミートソースうどんSET ¥990



カレーSET ¥990



ピザとフライSET ¥990

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。