

Cafe Restaurant 24

ディナーメニュー

DINNER MENU

スモークサーモン



タコのマリネ ガーリック風味



シーザーサラダ



STARTERS

Grilled Beef Tongue

塩タンの炙り焼き

¥1,500

Assorted Three TAPAS

3タバスバリエーション

¥1,400

Assorted Four Different Cheese

4種チーズ盛り合わせ

¥1,200

Prosciutto

生ハム

¥1,100

Smoked Salmon

スモークサーモン

¥1,100

Garlic Shrimp

ガーリックシュリンプ

¥1,100

Grilled Assorted Sausage

グリルソーセージ盛り合わせ

¥1,100

Shrimp and Eryngii Mushroom Ajillo

小海老とエリンギのアヒージョ

¥1,100

Jumbo Sausage

ジャンボソーセージ (200g)

¥1,100

Octopus Marinated Garlic Flavor

タコのマリネ ガーリック風味

¥1,000

Caprese

カプレーゼ

¥1,000

Fried Chicken

フライドチキン

¥1,000

Crispy Fried Potatoes

カリカリエガンスポテト

¥800

Mixed Nuts

ミックスナッツ

¥700

Garlic Toast

ガーリックトースト

¥600



VEGETABLES

Green Salad

グリーンサラダ Small ¥600 / Large ¥900

Caesar Salad

シーザーサラダ ¥1,300

Combination Salad

コンビネーションサラダ ¥1,300

Prosciutto
生ハム

+ ¥400

SOUP STOCK

Cheese Flavored Onion Gratin Soup

チーズ香るオニオングラタンスープ ¥1,100

Hearty Minestrone

具たくさん食べるスープ ¥1,000

Boston Clam Chowder

ボストンクラムチャウダー ¥800

Corn Potage

コーンポタージュ ¥800

DRINK

Suntory The Premium Malt's

サントリー ザ プレミアム モルツ (生) ¥1,100

Kirin Lager

キリンラガー (生) ¥1,100

THE AO with Soda

サントリー 碧 ワールドハイボール ¥1,200

Glass of Sparkling wine

グラススパークリングワイン ¥1,000

Glass of wine

グラスワイン白・赤 ¥1,000



蜂蜜を添えたクワトロフロマッジョ



生ハムとルッコラのピザ



オマール海老のトマトクリーム



ベーコンと彩り野菜のペペロニチーニ

'KAMAYAKI' PIZZA

Quattro Formaggi with Honey

蜂蜜を添えたクワトロフロマッジョ

¥2,000

Seafood with Shrimp, Squid and Clams

海老・イカ・アサリのシーフードピザ

¥1,800

Sea Urchin Cream

雲丹クリーム

¥1,900

24 Capricciosa

24カプリチョーザ

¥1,700

Prosciutto and Rocket Salad

生ハムとルッコラのピザ

¥1,800

Margarita with Italian Mozzarella

イタリア産モッツァレラのマルゲリータ

¥1,600

スープ&サラダセット Soup & Salad Set ¥600

24 STYLE PASTA

Tomato Cream with Lobster

オマール海老のトマトクリーム

¥2,100

Peperoncino with Bacon and Vegetables

ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ

¥1,600

Sea Urchin Cream

雲丹クリーム

¥2,000

Shrimp and Pesto

小海老のジェノベーゼ

¥1,600

Tomato Sauce of Seafood

海の幸のトマトソース

¥1,700

Eggplant and Tomato Bolognese

茄子とトマトのボロネーゼ

¥1,600

Pasta Soup with
Colorful Vegetables, Bacon and Seafood

彩り野菜・ベーコン・海の幸のスープパスタ

¥1,700

Vongole Bianco

ボンゴレビアンコ

¥1,600

Carbonara

カルボナーラ

¥1,600

スープ&サラダセット Soup & Salad Set ¥600

Different kinds of pasta are available in large size
パスタ各種ラージサイズ +¥200



★US Tボーンステーキ

T-BONE STEAK

食べ応えのあるサーロインとフィレの二種類を味わえるTボーンステーキは、自慢の高温ピザ窯でじっくり焼き上げることでふっくらとした味わいです。肉厚のステーキですのでシェアでもお楽しみいただけます。

GRILL & JUICY MEAT



Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak (with Bread or Rice)

黒毛和牛サーロインステーキ (パンまたはライス付) 180g ¥11,000

US T-Bone Steak (with Bread or Rice)

US Tボーンステーキ (パンまたはライス付) 600g ¥7,800

Wagyu Beef Sirloin Steak (with Bread or Rice)

和牛サーロインステーキ (パンまたはライス付) 180g ¥6,800

Combo Comes with Sirloin, Jumb Sausage and Hamburg (with Bread or Rice)

サーロイン&ジャンボソーセージ&ハンバーグコンボ (パンまたはライス付) ¥4,800

Australian Beef Sirloin Steak (with Bread or Rice)

オーギービーフ サーロインステーキ (パンまたはライス付) 150g ¥2,200 / 200g ¥2,900 / 250g ¥3,500 / 300g ¥4,000

Beef Fillet Steak Foiegras Style (with Bread or Rice)

牛フィレステーキ フォアグラススタイル (パンまたはライス付) ¥3,600

Slow-Cooked Beef Tongue Stew (with Bread or Rice)

じっくり煮込んだ牛タンシチュー (パンまたはライス付) ¥2,000

Domestic Beef Hamburger Steak Truffle Sauce (with Bread or Rice)

[数量限定] 国産牛ハンバーグステーキ トリュフソース (パンまたはライス付) ¥2,000

Milanese Veal Cutlet (with Bread or Rice)

仔牛のミラノ風カツレツ (パンまたはライス付) ¥1,800

Soup & Salad Set
スープ&サラダセット ¥800

Garlic Pilaf
ガーリックピラフ ¥500



オマール海老の
シーフードドリア

THE FISHERMAN'S

24-Style Bouillabaisse
ブイヤベース 24スタイル

¥2,200

Saute of Seabream with Lemon Oil and Crystal Salt

鯛のソテー レモンオイルとクリスタル塩

¥2,000

(パンまたはライス付) (with Bread or Rice)

Lobster & Seafood Rice Casserole
オマール海老のシーフードドリア

¥2,200

Mixed Fry [Whitefish, Squid Rings, Fillet Cutlet]

ミックスフライ [白身魚・イカリング・ヒレカツ]

¥1,800

(パンまたはライス付) (with Bread or Rice)

Soup & Salad Set
スープ&サラダセット ¥600

Garlic Pilaf
ガーリックピラフ ¥500

Rice or Bread
ライス or パン 各¥300

TRADITIONAL

Sangenton Pork Cutlet with Curry

熟成三元豚のカツカレー

¥1,800

Italian Beef Curry

シーフードカレー

¥1,800

Seafood Curry

イタリアンビーフカレー

¥1,800

Sangenton Pork Cutlet BOWL 24 Style

熟成三元豚カツDON 24スタイル

¥1,800

Chicken & Rice Stuffed Omelet

チキンオムライス

¥1,500

24 Style Mega Burger

24スタイルメガバーガー

¥2,300

Sirloin Steak Burger

サーロインステーキバーガー

¥1,800

Sangenton Pork Cutlet Burger

熟成三元豚のカツバーガー

¥1,500

Soup & Salad Set

スープ&サラダセット

¥600





ニューヨーク
チーズケーキ

ショートケーキ

チョコレート
フォンダン

ティラミス

リンゴのシブースト

SWEET DREAMS

Cake Set

ケーキセット

(コーヒーまたは紅茶付)

¥1,600

[※ケーキ単品 ¥1,000]

—— ケーキは下記より1品チョイス ——

Short Cake

・ショートケーキ

Apple Chiboust

・リンゴのシブースト

New York Cheese Cake

・ニューヨークチーズケーキ

Tiramisu

・ティラミス

Matcha Warabimochi & Sugar cane syrup Kinako ice cream
和スイーツ 抹茶わらび餅&黒蜜きなこアイス

Single
単品 ¥1,000 / Set
セット ¥1,600

Waffle a la Mode

ワッフルアラモード

Single
単品 ¥1,000 / Set
セット ¥1,600

Ice Cream & Crunch

アイスクリーム&クランチ

Single
単品 ¥900

Chocolate Fondant

チョコレートフォンダン

Single
単品 ¥1,000 / Set
セット ¥1,600





STYLISH & NON-ALCOHOLIC

Apple ginger ale

アップルジンジャー

Lime berry soda

ライムベリーズソーダ

Passion fruit soda

パッションフルーツソーダ

Lemon mint soda

レモンミントソーダ

ALL ¥1,000

COFFEE BREAK

Coffee

ブレンドコーヒー

Cafe Mocha coffee

カフェモカ

Ice Coffee

アイスコーヒー

Caramel latte

キャラメルラテ

Espresso

エスプレッソ

Green tea latte

グリーンティーラテ

Cafe latte (hot/ice)

カフェラテ (hot / ice)

Darjeeling tea

ダージリンティー

Cappuccino

カプチーノ

Iced tea

アイスティー

ALL ¥1,100

SOFT DRINK

Acqua Panna

アクアパナ

¥1,000

Tomato juice

トマトジュース

¥900

Sanpellegrino

サンペレグリノ

¥1,000

Vegetable juice

ベジタブルジュース

¥900

Orange juice

オレンジジュース

¥900

Black Oolong Tea

黒烏龍茶

¥900

Grapefruit juice

グレープフルーツジュース

¥900

Coca-cola zero

コカ・コーラ ゼロ

¥900

Apple juice

アップルジュース

¥900

Ginger ale

ジンジャーエール

¥900

Pineapple juice

パイナップルジュース

¥900

Beer-tasting Non-alcoholic Drinks

ノンアルコールビールテイスト飲料 ¥900



BEER

サントリー ザプレミアムモルツ（生）	Suntory The Premium Malt's	¥1,100
キリンラガー（生）	Kirin Lager	¥1,100
アサヒ スーパードライ（中瓶）	Asahi Super Dry	¥1,300
ギネスエクストラスタウト	Guinness Extra Stout	¥1,000
バドワイザー	Budweiser	¥1,000
コロナ・エキストラ	Corona Extra	¥1,000

WHISKEY

サントリー 響 ワールドハイボール	THE AO with Soda	¥1,200
シーバスリーガル 12年	CHIVAS REGAL 12 years old	¥1,400
バランタイン 17年	Ballantines 17 years old	¥1,300
I.W.ハーバー 12年	I.W. HAPPER 12 years old	¥1,100
ジャックダニエル ブラック	Jack Daniel's Black	¥1,200

SHOCHU (JAPANESE LIQUOR)

芋焼酎 海	Umi Sweet Potato Liquor	¥950
麦焼酎 佐藤	Sato Wheat Liquor	¥950
完熟梅酒	Plum wine	¥950



GLASS WINE

グラスワイン白・赤 Glass of wine ¥1,000

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling wine ¥1,000

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Baron Philippe de Rothschild BRUT
 バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット (フランス) France ¥10,000

フレシネX Freixenet X (スペイン) Spain ¥5,200

WHITE WINE

Muscadet Sur Lie Ch. de la Gravelle
 ミュスカデ シュール リー シャトー・ド・ラ・グラヴェル ¥5,500
 (フランス) France

Bolla Soave Classico
 ボッラ ソアーヴェ クラッシコ ¥5,000
 (イタリア) Italy

Secret de Lunes Chardonnay
 スクレド リュネス シャルドネ ¥4,600
 (フランス) France

Organic Wine Producers Chardonnay
 オーガニック プロデューサーズ シャルドネ ¥3,900
 (オーストラリア) Australia

RED WINE

"Advocate" Cabernet Sauvignon Merlot
 "アドボケート" カルベネ ソーヴィニヨン メルロー ¥5,500
 (フランス) France

Leonardo Chianti
 レオナルド キャンティ ¥5,000
 (イタリア) Italy

Secret de Lunes Pinot Noir
 スクレド リュネス ピノ・ノワール ¥4,600
 (フランス) France

Organic Wine Producers Cabernet Sauvignon
 オーガニック プロデューサーズ カルベネ・ソーヴィニヨン ¥3,900
 (オーストラリア) Australia

COCKTAIL

Shandy gaff
シャンディーガフ

Lychee soda
ライチソーダ

CAMPARI soda
カンパリソーダ

Gin back
ジンバック

Screwdriver
スクリュードライバー

Cassis soda
カシスソーダ

Lychee orange
ライチオレンジ

CAMPARI orange
カンパリオレンジ

Moscow mule
モスコミュール

Mojito
モヒート

Cassis orange
カシスオレンジ

China blue
チャイナブルー

Gin and tonic
ジントニック

Salty dog
ソルティードック

ALL ¥1,200

GODIVA ORIGINAL



GODIVA mammy
ゴディバ マミー

¥1,300



Gorgeous GODIVA

ゴージャス ゴディバ ¥1,300

24 ORIGINAL



24 (Kiwifruit-Lemon)

24 (キウイフルーツ・レモン)

¥1,300

Cafe Restaurant 24

*特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に要りにお申し付けください。

Could you kindly let us know in advance if you are allergic to these seven specified ingredients (Shrimp / Crab / Wheat / Buckwheat / Egg / Milk / Peanut). Thank you for your cooperation.

*仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を計算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

*写真はイメージです。

The photograph is for illustrative purposes only.