

Since 1963

SCANDIA

Legacy of Modernism

Legacy of Modernism 過去の革新を、未来のクラシックへ。

1963年、横浜。

世界の文化が静かに交わり、新しい日常が育っていたこの港町で
一組の夫婦が小さなレストランを開きました。

デンマーク人の夫と、日本人の妻。

異なる背景を持つ二人が寄り添い、育んだ選択。

それが、当時の日本では珍しい「北欧料理」という新しい価値でした。

素朴であたたかく、洗練された料理は、
横浜という国際都市の空気と溶け合い
「1963年のモダン」と呼べる静かな革新を形づくっていきました。

スカンディヤが60年にわたり愛されてきたのは、
単に料理があったからではありません。

この街に根づく“交わりの文化”と共に鳴し、
人と人が出会い、寄り添い、
未来へ続く日常を静かに育ててきたからです。

今日の食卓が、二人が見つめた未来の続きでありますように。

LUNCH TIME ランチタイム
11:30-15:00

CASUAL SET カジュアルセット

Danish Hamburger Steak ￥2,000
<デンマーク風ハンバーグステーキセット>

Old Fashioned Hayashi Rice ￥2,200
<特製ハヤシライス&ミニサラダセット>

PREMIUM COURSE プレミアムコース

Roll Scandia Lunch Course ￥6,000
<ロールスカンディヤ・ランチコース>

Smorgasbord Lunch Course ￥7,800
<スモーガスボード・ランチコース>
前菜4種/メイン3種/パン/カフェ

LUNCH A LA CARTE ランチアラカルト

Caesar Salad <シーザーサラダ> ￥1,700

Gravlax <サーモンのグラブラックス> ￥1,800

Smoked Salmon <スモークサーモン> ￥1,800

Danish Cheese Plate <チーズ3種> ￥2,000

Escargots <エスカルゴ> ￥2,400

Frikadeller <フリカデラ/肉団子> ￥3,500

Wagyu Beef Stroganoff <和牛のビーフストロガノフ> ￥4,800

Danish Caviar <デンマーク産キャビア> 時価 ￥ASK

※表示価格は全て税込となっております。なお、別途サービス料として10%を頂戴いたします。
All prices are inclusive of tax and subject to a 10% service charge.

DINNER TIME ディナータイム
17:00-21:30

DINNER COURSE ディナーコース
Minimum 2 Persons 2名様より承ります

SMORGASBORD
スモーガスボード

Per Person お一人様 ¥9,800

- **Appetizer <7 Kinds>** 前菜 7種
 - **Cheese Plate <2 Kinds>** デンマークチーズ 2種
 - **Fish & Meat <5 Kinds>** 魚・肉料理 5種
 - **Ice Cream** アイスクリーム
 - **Coffee or Tea** コーヒー又は紅茶
-

SCANDIA SPECIAL
スカンディヤ スペシャル

Per Person お一人様 ¥12,800

- **Season Fish Salad** 旬の魚のサラダ仕立て
- **French Onion Gratin Soup** フレンチオニオングラタンスープ
- **Filet Steak & Foie-gras w/madeira Sauce** フィレステーキとフォアグラ マデラソース
- **Dessert** デザート
- **Coffee or Tea** コーヒー又は紅茶

※表示価格は全て税込となっております。なお、別途サービス料として10%を頂戴いたします。
All prices are inclusive of tax and subject to a 10% service charge.

DINNER A LA CARTE ディナーアラカルト

Cold Dishes

Caesar Salad <シーザーサラダ>	¥1,700
Gravlax <サーモンのグラブラックス>	¥1,800
Smoked Salmon <スモークサーモン>	¥1,800
Danish Cheese Plate <チーズ3種>	¥2,000
Season Fish Salad <旬の魚のサラダ仕立て>	¥2,400
Smorgasbord Appetizer <前菜7種盛り合わせ>	¥3,200
Danish Caviar <デンマーク産キャビア>	時価 ¥ASK

Hot Dishes

French Onion Gratin Soup <オニオングラタンスープ>	¥1,800
Escargots <エスカルゴ>	¥2,400
Frikadeller <フリカデラ>	¥3,500
Wagyu Beef Stroganoff <和牛のビーフストロガノフ>	¥4,800
Smorgasbord Fish & Meat Plate <魚・肉料理 5種盛り>	¥5,000
Filet Steak & Foie gras <フィレステーキ&フォアグラ>	¥8,500

Dessert & Drink

Ice Cream <アイスクリーム>	¥800
Coffee or Tea <コーヒー又は紅茶>	¥800
Dessert <季節のデザート>	¥1,500~

※表示価格は全て税込となっております。なお、別途サービス料として10%を頂戴いたします。
All prices are inclusive of tax and subject to a 10% service charge.

DRINK MENU ドリンクメニュー

BEER ビール

Carlsberg <カールスバーグ>	¥790
Heineken <ハイネケン>	¥790
Asahi Draft <アサヒ生>	¥790
Asahi Black Draft <アサヒ黒生>	¥790
Shandy Gaff <シャンディーガフ>	¥880
Red Eye <レッドアイ>	¥880

GLASS WINE ガラスワイン

White <白>	¥1,300
Red <赤>	¥1,300
American Lemonade <アメリカン・レモネード>	¥1,100
Kir <キール>	¥1,100

※ワインリストは別にございます

CHAMPAGNE シャンパン

Glass Champagne <グラスシャンパン>	¥1,800
Mimosa <ミモザ>	¥1,500
Kir Royal <キールロワイアル>	¥1,500

SHERRY シェリー

Fino, Cream <フィノ、クリーム>	¥880
Bamboo <バンブー>	¥1,100

SOFT DRINK ソフトドリンク

Ginger Ale <ジンジャエール>	¥550
Oolong Tea <ウーロン茶>	¥550
Orange Juice <オレンジジュース>	¥550
Grapefruit Juice <グレープフルーツジュース>	¥550

※その他の用意もございますのでお申し付けくださいませ

※表示価格は全て税込となっております。なお、別途サービス料として10%を頂戴いたします。

All prices are inclusive of tax and subject to a 10% service charge.

Past, Present, and Future Classic

新しいクラシックを創る

クラシックとは、単に古いものではありません。

時代を超えて受け継がれ、
人の心に残り続ける「未来の価値」です。

創業から60年余り。

私たちが大切にしてきたのは、
過去を守ることだけではありません。
人と人が出会い、寄り添うこの街の景色の一部として
1963年の革新精神を現代へ翻訳し、
未来へ手渡していくこと。

次の世代に受け継がれる「未来のクラシック」は、
今日の小さな選択の積み重ねから生まれます。

料理も、空間も、サービスも、
この街の文化の景色の一部として
新しい価値を育て続けていきたい。

横浜で生まれたモダニズムの息吹を胸に、
これからも「新しいクラシック」を創り
時代を超えて受け継がれる物語を紡いでいきます。

SCANDIA 1963