Recommended local meat dishes

Grilled Japanese black wagyu(beef) sirloin【Kanagawa pref.】, *Wasabi*【Izu Shizuoka pref.】
神奈川県産黒毛和牛サーロイングリル 伊豆山葵添え 200g

Local Japanese black wagyu(beef) has arrived. *Wasabi* from Izu brings out the *Umami* of the beef.
地元産の黒毛和牛を入荷しました。伊豆山の山葵が肉の旨味を更に引き立てます。

￥13,000

Grilled Japanese pork【Kanagawa perf.】
さがみあやせポークグリル 200g

￥4,000

Grilled Japanese chicken【Shizuoka perf.】
富士の鶏 チキングリル 320g

￥4,500

Served with BBQ sauce, garlic sauce, grated ginger, wasabi and salt
バーベキューソース、和風ガーリックソース、おろししょうが、わさびと塩を添えて。

Classic Dinner
クラシックディナー

Seafood salad, *Sakura* flavored vinaigrette
海の幸マリネ サラダ仕立て 桜風味のヴィネグレット
Tomato cream soup or Beef clear soup
トマトのポタージュ または コンソメ
Steamed Spanish mackerel with ravigote, butter sauce
鰆のブレゼ ラヴィゴット添え ブールブランソース

【Please choose one item from below selection】
【メインディッシュをお選びください】

Sauteed trout, white wine sauce and herb oil or Red wine stewed beef cheek meat or Sauteed beef loin, shallot and red wine sauce
くぬぎ鱒のポワレ 白ワインソースと香草オイル
または
国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
または
国産牛ロース肉のポワレ エシャロット入り赤ワインソース

Cabbage and whitebait salad
春キャベツとシラスのサラダ
Panna cotta with vanilla ice cream, orange and mint sauce
パンナコッタとバニラアイス オレンジ・ミントのソース
Petit gateau
小菓子
Coffee,Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Shrimp cocktail
小海老のカクテル
Pate de champagne, vegetable pickles
パテ・ド・カンパーニュ 野菜のピクルス添え
Tomato cream soup or Beef clear soup
トマトのポタージュ または コンソメ
Steamed red sea bream and scallop, Dugléré style
真鯛と帆立貝のポワレ デュクレレ風
Granite
お口直しのグラニテ

【Please choose one item from below selection】
【メインディッシュをお選びください】

Sauteed beef tenderloin, mustard sauce or Beef stew
国産牛フィレ肉のポワレ 粒マスタードソース
または
ビーフシチュー ヌイユ添え

Cabbage and whitebait salad
春キャベツとシラスのサラダ
Panna cotta with vanilla ice cream, orange and mint sauce
パンナコッタとバニラアイス オレンジ・ミントのソース
Petit gateau
小菓子
Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥14,000

Appetizer / Side dish 前 菜 / サイドディッシュ

Pate de campagne
パテ ド カンパーニュ ¥2,000

(G) Smoked salmon
スモークサーモン ¥2,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Assorted hors d'oeuvres
オードヴル盛り合わせ ¥3,200
Half-size ハーフサイズ ¥2,200

(Vg)(G) Pickled Vegetables
野菜のピクルス ¥ 900

(Vg)(G) Marinated olive
オリーブのマリネ ¥1,200

Japanese spinach and Bacon Caesar salad
小松菜とベーコンのシーザーサラダ ¥2,000
Half-size ハーフサイズ ¥1,400

(V)(G) Tomato and Bocconcini salad
トマトとボッコンチーニのサラダ ¥2,100

(Vg)(G) Combination salad
コンビネーションサラダ ¥1,100
Half-size ハーフサイズ ¥ 700

(Vg) French Fry
フレンチフライ ¥ 900

(V)(G) Mashed potato
マッシュポテト ¥1,200
Half-size ハーフサイズ ¥ 750

Soup スープ

Soup of the day (Vg) Soup for vegan is available
本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可 ¥1,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,000

Tomato gratin soup with egg
玉子入りトマトグラタンスープ ¥1,800

(G) Beef clear soup
コンソメスープ ¥2,300
Half-size ハーフサイズ ¥1,700

Onion gratin soup
オニオングラタンスープ ¥2,300

Main dish メインディッシュ

(Vg) Spaghetti vegetable Tomato sauce
スパゲッティ ベジタブル トマトソース ¥2,300

Rainbow trout Fujiya style(TERIYAKI)
虹鱒富士屋風 ¥2,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Sauteed scallop, Provence style
ホタテ貝のプロヴァンス風 ¥3,600

Chicken cutlet
チキンカツレツ メリーランド風 150g ¥2,800

Hamburger steak
ハンバーグステーキ 180g ¥4,100

Beef stew
ビーフシチュー 120g ¥6,200

(Vg)(G) Assorted vegetables, Tomato sauce
７種の野菜盛り合わせ トマトソース ¥1,600

Crabmeat croquette Tomato sauce or Tartar sauce
蟹クリームコロッケ トマトソース または タルタルソース ¥4,300
Half-size ハーフサイズ ¥3,000

Seafood coquille gratin
シーフードコキールグラタン ¥3,800

Veal cutlet, spaghetti
仔牛のカツレツ スパゲッティ添え 100g ¥3,900

(G) Beef stroganoff
牛肉のサワークリーム和え バターライス添え 120g ¥4,500

(G) Beef sirloin steak ＊Please choose one steak sauce
〈Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce〉
牛サーロインステーキ お好みのソースで
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース
200g ¥6,500

(G) Beef tenderloin steak ＊Please choose one steak sauce
〈Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce〉
国産牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース
120g ¥7,600
60g ¥5,300

Bread
パン ￥700

(G) Rice
ライス ￥600

Salad set
サラダセット
With Salad, Bread or Rice, Coffee
（サラダ、パンまたはライス、コーヒー付き）
¥2,100

Soup set
スープセット
With Soup, Bread or Rice, Coffee
（本日のスープ、パンまたはライス、コーヒー付き）
¥2,300

Salad & Soup set
サラダ、スープセット
With Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee
（サラダ、本日のスープ、パンまたはライス、コーヒー付き）
¥2,900

Upgrade to Beef clear soup is available with additional 700 yen.
＊コンソメスープへの変更は¥700 の追加料金にて承ります。

(G) Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー
(V) Vegetarian Menu | Contains eggs and dairy products. ベジタリアン対応メニュー｜卵、乳製品は使用しております。
(Vg) Vegan Menu | Contains no animal products. ヴィーガン対応メニュー｜動物由来の原材料を用いない料理としております。
We use five pungent roots
(Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.) 五葷"ごくん"(にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あさつきなど)を使用しております。

Seasonal Dessert　季節のデザート

Panna cotta with vanilla ice cream, orange and mint sauce

パンナコッタとバニラアイス　オレンジ・ミントのソース

¥1,100

Dessert　デザート

Apple pie a la mode

アップルパイアラモード

¥1,600

Pudding a la mode

プリンアラモード

¥1,400

Apple pie

アップルパイ

¥1,000

Custard pudding

カスタードプリン

¥900

Chocolate nuts sundae

チョコレートナッツサンデー

¥950

Vanilla Ice cream

バニラアイスクリーム

¥800

Sherbet

シャーベット各種

¥800

Beverage　お飲み物

Coffee コーヒー	¥1,200	Tea 紅茶	¥1,200
Espresso エスプレッソ	¥1,100	Herb tea ハーブティ	¥1,200
Espresso(double) エスプレッソ（ダブル）	¥1,300	Cafe latte カフェラテ	¥1,400

The above amount includes service charge and consumption tax.

上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。