

# 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

【Half-size(100g) ¥9,100】



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。

# Seasonal recommendations



Shrimp cocktail

## 小海老のカクテル

「シュリンプカクテル」の名で世に知られる冷製オードブル。カクテルソースはケチャップにレモン果汁やタバスコを加え、スパイシーに仕上げています。

¥2,600



Paris soif

## パリソワール

ジャガイモのクリームスープ、コンソメジュレを二層仕立てに。夏季限定の冷製スープです。

¥1,300

Paris soif set (With,Coffee)

パリソワール セット(コーヒー付き)

¥2,000

# Classic Dinner

## クラシックディナー

Trout and vegetables terrine, sour cream

くぬぎ鱒と彩り野菜のテリーヌ サワークリーム添え

Vichyssoise or Beef clear soup

ヴィシソワーズ または コンソメスープ

Sauteed red sea bream with ratatouille, butter sauce

真鯛のポワレとラタトゥイユ ブールブランソース

[Please choose one item from below dishes]

【メインディッシュをお選びください】

Sauteed grunt, white wine and seaweed sauce or Red wine stewed beef or

Sauteed beef loin, madeira sauce

伊佐木のソテー 青海苔入り白ワインソース

または

国産牛赤ワイン煮込み

または

国産牛ロース肉のポワレ マディラ酒のソース

Tomato and arugula salad

トマトとルッコラのサラダ

Cherry jubilee

チェリージュビレ

Petit gateau

小菓子

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Trout tartar, dill flavor

くぬぎ鱒のタルタル デイル風味

Seared tuna, Nicoise-style salad

マグロの炙り ニース風サラダ仕立て

Vichyssoise or Beef clear soup

ヴィシソワーズ または コンソメスープ

Sauteed grunt, white wine and seaweed sauce

伊佐木のポワレ 青海苔入り白ワインソース

Granite

お口直しのグラニテ

[Please choose one item from below dishes]

【メインディッシュをお選びください】

Sauteed beef tenderloin porto sauce or Beef stew

国産牛フィレ肉のポワレ ポルト酒のソース

または

ビーフシチュー ニュイユ添え

Tomato and arugula salad

トマトとルッコラのサラダ

Cherry jubilee

チェリージュビレ

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

<p>Pate de campagne パテ ド カンパーニュ ¥2,000</p> <p>ⓐ Smoked salmon スモークサーモン ¥2,600 Half-size ハーフサイズ ¥1,800</p> <p>ⓐ Shrimp cocktail 小海老のカクテル ¥2,600</p> <p>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</p> <p>ⓐ ⓐ Pickled Vegetables 野菜のピクルス ¥900</p> <p>ⓐ ⓐ Marinated olive オリーブのマリネ ¥1,200</p>	<p>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</p> <p>ⓐ ⓐ Tomato and Bocconcini salad トマトとボッコッチーニのサラダ ¥2,100</p> <p>ⓐ ⓐ Combination salad コンビネーションサラダ ¥1,100 Half-size ハーフサイズ ¥700</p> <p>ⓐ French Fry フレンチフライ ¥900</p> <p>ⓐ ⓐ Mashed potato マッシュポテト ¥1,200 Half-size ハーフサイズ ¥750</p>
---	---

## Soup スープ

<p>Soup of the day ⓐ Soup for vegan is available 本日のポタージュ ※ヴィーガン対応 ¥1,600 Half-size ハーフサイズ ¥1,000</p> <p>Tomato gratin soup with egg 玉子入りトマトグラタンスープ ¥1,800</p>	<p>ⓐ Beef clear soup コンソメスープ ¥2,300 Half-size ハーフサイズ ¥1,700</p> <p>Onion gratin soup オニオングラタンスープ ¥2,300</p>
--	---

## Main dish メインディッシュ

<p>ⓐ Spaghetti vegetable Tomato sauce スパゲッティ ベジタブル トマトソース ¥2,300</p> <p>Rainbow trout Fujiya style(TERiyAKI) 虹鱒富士屋風 ¥2,600 Half-size ハーフサイズ ¥1,800</p> <p>Sauteed scallop, Provence style ホタテ貝のプロヴァンス風 ¥3,600</p> <p>Chicken cutlet with bacon チキンカツレツ メリーランド風 150g ¥2,800</p> <p>Hamburger steak ハンバーグステーキ 180g ¥4,100</p> <p>Beef stew ビーフシチュー 120g ¥6,200</p> <p>ⓐ Beef sirloin steak *Please choose one steak sauce &lt;Truffle, Wasabi, Red wine or TERiyAKI sauce&gt; 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</p> <p>Bread パン ¥700</p>	<p>ⓐ ⓐ Assorted vegetables, Tomato sauce 7種の野菜盛り合わせ トマトソース ¥1,600</p> <p>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</p> <p>Seafood coquille gratin シーフードコキールグラタン ¥3,800</p> <p>Veal cutlet, spaghetti 仔牛のカツレツ スパゲッティ添え 100g ¥3,900</p> <p>ⓐ 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</p> <p>ⓐ Beef tenderloin steak *Please choose one steak sauce &lt;Truffle, Wasabi, Red wine or TERiyAKI sauce&gt; 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</p> <p>ⓐ Rice ライス ¥600</p>
--	--

<p>Salad set <b>サラダセット</b> 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</p>	<p>Soup set <b>スープセット</b> 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</p>	<p>Salad &amp; Soup set <b>サラダ、スープセット</b> 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</p>
---	--	---

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。

ⓐ Gluten free Menu    グルテンフリー対応メニュー  
 ⓐ 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。  
 ⓐ 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    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。  
 (Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)

Seasonal Dessert 季節のデザート



Cherry jubilee  
チェリージュビレ  
¥1,100

Dessert

デザート



Apple pie a la mode  
アップルパイアラモード  
¥1,500



Pudding a la mode  
プリンアラモード  
¥1,300



Apple pie  
アップルパイ  
¥950



Custard pudding  
カスタードプリン  
¥850



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