

# 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。

# Classic Dinner

## クラシックディナー

Marinated duck, persimmon and orange salad

鴨のマリネ 柿とオレンジのサラダと共に

Squash cream soup or Beef clear soup(extra charge¥700)

かぼちやのポタージュ または コンソメスープ(+¥700)

Sauteed *Kunugi* trout (from Fujinomiya) with broccoli and olive, butter sauce

富士宮産くぬぎ鱒のミ・キュイ ブロッコリーとオリーブ添え 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】

Steamed chicken (from Fuji) and mushrooms, mushroom sauce or

Sauteed red bream cumin flavor, mushrooms, red wine sauce or

Sauteed beef loin with mushrooms, balsamic sauce

富士の鶏のバロティーヌ 茸添え マッシュルームソース

または

金目鯛のポワレ クミン風味 茸添え 赤ワインソース

または

国産牛ロースのポワレ 茸添え バルサミコソース

Potato and macaroni salad

ポテトとマカロニのサラダ

Chestnut cream with vanilla ice cream, coffee sauce

モンブランクリームとバニラアイス コーヒーソースと共に

Petit gateau

小菓子

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Kunugi trout (from Fujinomiya) tartare

富士宮産くぬぎ鱒のタルタル

Yellowtail carpaccio with chrysanthemum mayonnaise

ハマチのカルパッチョ 春菊マヨネーズ

Squash cream soup or Beef clear soup(extra charge¥700)

かぼちやのポタージュ または コンソメスープ(+¥700)

Milanese cutlet of barracuda, ravigote sauce

カマスのミラノ風カツレツ ラヴィゴットソース

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 with mushrooms, balsamic sauce or Beef stew

国産牛フィレのポワレ 茸添え バルサミコソース

または

ビーフシチュー ヌイユ添え

Potato and macaroni salad

ポテトとマカロニのサラダ

Chestnut cream with vanilla ice cream, coffee sauce

モンブランクリームとバニラアイス コーヒーソースと共に

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</p> <p>¥2,000</p> <p>Ⓞ Smoked salmon スモークサーモン</p> <p>Half-size ハーフサイズ ¥1,800</p> <p>Assorted hors d'oeuvres オードヴル盛り合わせ</p> <p>Half-size ハーフサイズ ¥2,200</p> <p>ⓄⓄ Pickled Vegetables 野菜のピクルス</p> <p>¥ 900</p> <p>ⓄⓄ Marinated olive オリーブのマリネ</p> <p>¥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</p> <p>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</p> <p>¥2,100</p> <p>ⓄⓄ Combination salad コンビネーションサラダ</p> <p>¥1,100</p> <p>Half-size ハーフサイズ ¥ 700</p> <p>Ⓞ French Fry フレンチフライ</p> <p>¥ 900</p> <p>ⓄⓄ Mashed potato マッシュポテト</p> <p>¥1,200</p> <p>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 ※ヴィーガン対応可</p> <p>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</p> <p>¥1,800</p>	<p>Ⓞ Beef clear soup コンソメスープ</p> <p>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</p> <p>¥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</p> <p>¥2,300</p> <p>Rainbow trout Fujiya style(TERİYAKI) 虹鱒富士屋風</p> <p>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</p> <p>¥3,600</p> <p>Chicken cutlet with bacon チキンカツレット メリーランド風</p> <p>150g ¥2,800</p> <p>Hamburger steak ハンバーグステーキ</p> <p>180g ¥4,100</p> <p>Beef stew ビーフシチュー</p> <p>120g ¥6,200</p> <p>Ⓞ Beef sirloin steak *Please choose one steak sauce &lt;Truffle, Wasabi, Red wine or TERİYAKI 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</p> <p>200g ¥6,500</p> <p>Bread パン</p> <p>¥700</p>	<p>ⓄⓄ Assorted vegetables, Tomato sauce 7種の野菜盛り合わせ トマトソース</p> <p>¥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</p> <p>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</p> <p>¥3,800</p> <p>Veal cutlet, spaghetti 仔牛のカツレット スパゲッティ添え</p> <p>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</p> <p>120g ¥4,500</p> <p>Ⓞ Beef tenderloin steak *Please choose one steak sauce &lt;Truffle, Wasabi, Red wine or TERİYAKI 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</p> <p>120g ¥7,600 60g ¥5,300</p> <p>Ⓞ Rice ライス</p> <p>¥600</p>
--	--

### 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。

Ⓞ 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



Chestnut cream with vanilla ice cream, coffee sauce

モンブランクリームとバニラアイス コーヒーソースと共に

¥1,100

## Dessert

## デザート



Apple pie a la mode

アップルパイアラモード

¥1,800



Pudding a la mode

プリンアラモード

¥1,400



Apple pie

アップルパイ

¥1,200



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

¥1,400

Espresso

エスプレッソ

¥1,400

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,600

Tea

紅茶

¥1,400

Herb tea

ハーブティ

¥1,400

Cafe latte

カフェラテ

¥1,600

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。