

# 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。

# Dinner

## ディナー

Marinated salmon and salmon rilette (paste), "remoulade" sauce

サーモンマリネとリエット レムラード添え

Cauliflower cream soup or Beef clear soup

カリフラワーのポタージュ または コンソメスープ

Yellowtail confit, chrysanthemum sauce

鰯のコンフィ 春菊のソース

【Please choose one item from below dishes】

【メインディッシュをお選びください】

Roasted duck with vegetable soup or

Cod grilled with spice, mussel sauce with yuzu flavor or

Sauteed beef loin, herb sauce

鴨のロースト 野菜のスープ仕立て

または

真鱈のポワレ スパイスキ焼き 柚子が香るムール貝のソース

または

国産牛ロース肉のロースト 香草ソース

Carrot salad

キャロットラペ

White chocolate mousse with strawberry sauce and sorbet

ホワイトチョコレートのムース 苺のソースとシャーベット

Petit gateau

小菓子

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Amuse of the day

本日のアミューズ

Red snapper tartare with lime, beetroot sauce

真鯛のタルタルにライムのアクセント ビーツのソース

Cauliflower cream soup or Beef clear soup

カリフラワーのポタージュ または コンソメスープ

Boiled John Dory and burdock confit, truffle sauce

マトウダイのポシェと牛蒡のコンフィ トリュフソース

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, Café de Paris sauce(butter and herb sauce) or Beef stew

国産牛フィレ肉のポワレ カフェドパリ風

または

ビーフシチュー

Carrot salad

キャロットラペ

White chocolate mousse with strawberry sauce and sorbet

ホワイトチョコレートのムース 苺のソースとシャーベット

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>Zuppa alla Pavese (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(TERiyAKI) 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 チキンカツレツ 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 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</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 仔牛のカツレツ 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 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</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

Ⓜ Vegetarian Menu | Contains eggs and dairy products.  
ⓂⓂ Vegan Menu | Contains no animal products.  
We use five pungent roots (Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)

Ⓜ Gluten free Menu  
グルテンフリー対応メニュー  
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。  
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。  
五韮“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



White chocolate mousse with strawberry sauce and sorbet  
ホワイトチョコレートのムース 苺のソースとシャーベット  
¥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		Tea	
コーヒー	¥1,400	紅茶	¥1,400
Espresso		Herb tea	
エスプレッソ	¥1,400	ハーブティ	¥1,400
Espresso(double)		Cafe latte	
エスプレッソ (ダブル)	¥1,600	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。