

# Dinner

## ディナー

Spring cabbage and chicken “pressé” stained glass style  
春キャベツと若鶏のプレッセ ステンドグラス仕立て

Seasonal onion cream soup or Beef clear soup

新玉ねぎのポタージュ または コンソメスープ

Sauteed red sea bream, *asari* clams soup style

連子鯛のポワレ 浅利のナージュ仕立て

【Please choose one item from dishes below】

【メインディッシュをお選びください】

Stewed beef, Provençal-style or

Sauteed Norwegian salmon, fermented butter and tomato sauce or

Roasted beef loin, green pepper sauce

牛肉の南仏風煮込み

または

ノルウェーサーモンのポワレ 発酵バターのトマトソース

または

国産牛ロース肉のロースト グリーンペッパーソース

Chocolate cake with vanilla ice cream, raspberry sauce

ガトーショコラとバニラのアイスクリーム メルバソース

Petit gateau

小菓子

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Amuse of the day

本日のアミューズ

Seafood and quinoa salad, lobster jelly

海の幸とキヌアのサラダ ラングスティーヌのジュレ

Seasonal onion cream soup or Beef clear soup

新玉ねぎのポタージュ または コンソメスープ

Sauteed cardinal fish and *Sakura* shrimp risotto

黒ムツのポワレと桜エビのリゾット

【Please choose one item from dishes below】

【メインディッシュをお選びください】

Beef loin shalyapin (onion and garlic) steak or Beef stew

国産牛ロースのシャリアピンステーキ

または

ビーフシチュー

Chocolate cake with vanilla ice cream, raspberry sauce

ガトーショコラとバニラのアイスクリーム メルバソース

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

<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 style="text-align: right;">¥2,000</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ ¥1,400</p> <p>Assorted hors d'oeuvres オードヴル盛り合わせ</p> <p style="text-align: right;">¥3,200</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ ¥2,200</p> <p>Potato salad ポテトサラダ</p> <p style="text-align: right;">¥ 950</p> <p>Pickled Vegetables 野菜のピクルス <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Vg</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">¥ 900</p> <p>Marinated olive オリーブのマリネ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Vg</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">¥1,200</p>	<p>Smoked salmon スモークサーモン <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">¥2,600</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ ¥1,800</p> <p>Combination salad コンビネーションサラダ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Vg</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">¥1,100</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ ¥ 700</p> <p>French Fry フレンチフライ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Vg</span></p> <p style="text-align: right;">¥ 900</p> <p>Mashed potato マッシュポテト <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">V</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">¥1,200</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ ¥ 750</p>
---	--

## Soup スープ

<p>Soup of the day <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Vg</span> Soup for vegan is available 本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可</p> <p style="text-align: right;">¥1,600</p> <p style="text-align: right;">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 style="text-align: right;">¥1,800</p>	<p>Beef clear soup コンソメスープ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">¥2,300</p> <p style="text-align: right;">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 style="text-align: right;">¥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 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Vg</span></p> <p style="text-align: right;">¥2,300</p> <p>Rainbow trout Fujiya style(TERİYAKI) 虹鱒富士屋風</p> <p style="text-align: right;">¥2,600</p> <p style="text-align: right;">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 style="text-align: right;">¥3,600</p> <p>Chicken cutlet with bacon チキンカツレツ メリーランド風</p> <p style="text-align: right;">150g ¥2,800</p> <p>Hamburger steak Mushroom Sauce ハンバーグステーキ マッシュルームソース</p> <p style="text-align: right;">180g ¥4,100</p> <p>Beef stew ビーフシチュー</p> <p style="text-align: right;">120g ¥6,200</p> <p>Beef sirloin steak *Please choose one steak sauce (Truffle, Wasabi, Red wine or TERİYAKI sauce) 牛サーロインステーキ お好みのソースで <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース</p> <p style="text-align: right;">200g ¥7,300</p> <p>Bread パン</p> <p style="text-align: right;">¥700</p>	<p>Assorted vegetables, Tomato sauce 7種の野菜盛り合わせ トマトソース <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Vg</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">¥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 style="text-align: right;">¥4,300</p> <p style="text-align: right;">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 style="text-align: right;">¥3,800</p> <p>Veal cutlet, spaghetti 仔牛のカツレツ スパゲッティ添え</p> <p style="text-align: right;">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 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">120g ¥4,500</p> <p>Beef tenderloin steak *Please choose one steak sauce (Truffle, Wasabi, Red wine or TERİYAKI sauce) 国産牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース</p> <p style="text-align: right;">120g ¥7,600</p> <p>Rice ライス <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span></p> <p style="text-align: right;">¥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

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

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。

# Recommended local meat dishes



Sauteed Japanese chicken【Shizuoka perf.】

## 富士の鶏 ソテー

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。

¥4,500



Sauteed Norwegian salmon,  
fermented butter and tomato sauce

## ノルウェーサーモンのポワレ、 発酵バターのトマトソース

¥4,800



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

¥13,000

【Half-size(100g) ¥9,100】

## Seasonal Dessert 季節のデザート

Chocolate cake with vanilla ice cream, raspberry sauce  
ガトーショコラとバニラのアイスクリーム、メルバソース  
¥1,100

### Dessert

### デザート



Apple pie a la mode  
アップルパイアラモード  
¥1,800



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。