



Lumière ～ルミエール～

¥10,000-



Éclat ～エクラ～

¥14,000-

写真はイメージです。

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】

Lumière

～ルミエール～

Seafood terrine, stained glass style

シーフードテリーヌ、ステンドグラス仕立て

Soup of the day

本日のポタージュ

Prawn sauteed with herb, avocado and green apple sauce

海老の香草ポワレ、アボカドと青りんごのピューレ

【Please choose one item from dishes below】

【メインディッシュをお選びください】

Steamed sea perch with pistou sauce (basil sauce) or

Roasted duck with truffle flavored salad or

Roasted Japanese beef loin with red wine butter

スズキのヴァプール、ピストゥーソース

または

鴨のロースト、トリュフが香るサラダ仕立て

または

国産牛ロースのローストの赤ワインバター

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

Éclat

～エクラ～

Amuse of the day

本日のアミューズ

Carpaccio of inada (young yellowtail) exotic style, salad

エキゾチックなイナダのカルパッチョ、サラダ仕立て

Soup of the day or Beef clear soup

本日のポタージュ または コンソメ

Sauteed grunt, White Porto Sauce

伊佐木のポワレ、白ポルトソース

【Please choose one item from dishes below】

【メインディッシュをお選びください】

Japanese beef loin steak with wasabi sauce or Beef stew

国産牛ロースステーキ、ワサビソース

または

ビーフシチュー

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			
Japanese spinach and Bacon Caesar salad 小松菜とベーコンのシーザーサラダ	¥2,000	Smoked salmon スモークサーモン ㊟	¥2,600
Half-size ハーフサイズ	¥1,400	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		
Potato salad ポテトサラダ	¥ 950	Combination salad コンビネーションサラダ ㊟㊟	¥1,100
		Half-size ハーフサイズ	¥ 700
Pickled Vegetables 野菜のピクルス ㊟㊟	¥ 900	French Fry フレンチフライ ㊟	¥ 900
Marinated olive オリーブのマリネ ㊟㊟	¥1,200	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 ㊟ Soup for vegan is available 本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可	¥1,600	Beef clear soup コンソメスープ ㊟	¥2,300
Half-size ハーフサイズ	¥1,000	Half-size ハーフサイズ	¥1,700
Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg) 玉子入りトマトグラタンスープ	¥1,800	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			
Spaghetti vegetable Tomato sauce スパゲッティ ベジタブル トマトソース ㊟	¥2,300	Assorted vegetables, Tomato sauce 7種の野菜盛り合わせ トマトソース ㊟㊟	¥1,600
Steamed sea bream, White wine sauce 真鯛のデュグレレ風	¥3,400	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
Sauteed scallop, Provence style ホタテ貝のプロヴァンス風	¥3,600	Seafood coquille gratin シーフードコキールグラタン	¥3,800
Chicken cutlet with bacon チキンカツレツ メリーランド風	150g ¥2,800	Veal cutlet, spaghetti 仔牛のカツレツ スパゲッティ添え	100g ¥3,900
Hamburger steak Mushroom Sauce ハンバーグステーキ マッシュルームソース	180g ¥4,100	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
Beef stew ビーフシチュー	120g ¥6,200		㊟
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 ㊟		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	200g ¥7,300	トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース	120g ¥7,600
Bread パン	¥700	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
---	--	---

㊟ Gluten free Menu
㊟ 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.)

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、あざつきなど)を使用しております。

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
¥1,800



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

Tea
紅茶 ¥1,400

Espresso
エスプレッソ ¥1,400

Herb tea
ハーブティ ¥1,400

Espresso(double)
エスプレッソ(ダブル) ¥1,600

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。