

Seasonal recommendations
季節のおすすめメニュー



Sauteed Japanese chicken 【Shizuoka perf.】

*Please choose one steak sauce 〈Mushroom Sauce, Tartar Sauce or TERIYAKI sauce〉

富士の鶏ソテー お好みのソースで

マッシュルームソース・タルタルソース・和風照り焼きソース

¥4,300



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~

Amuse of the day

本日のアミューズ

Vegetables and chicken terrine wrapped in bacon, stained glass style
ベーコンを巻いた野菜と若鶏のテリーヌ、ステンドグラス仕立て

Cauliflower Soup

カリフラワーのポタージュ

【Please choose one item from dishes below】
【メインディッシュをお選びください】

Grilled yellowback sea bream, foam sauce or

Sautéed mochi pork with yuzu wasabi or

Beef cheek stewed in red wine or

Grilled Japanese black wagyu (beef) sirloin, *Wasabi* [Izu Shizuoka pref.] (Upgraded menu with additional JPY 3,000)

連子鯛のポワレ、ソースエミュルション

または

もち豚のソテー 柚子山葵

または

牛頬肉の赤ワイン煮込み

または

A4 黒毛和牛サーロインのグリル 100g、伊豆山葵添え (+ ¥3,000)

Strawberry tiramisu and sorbet

苺のティラミスとシャーベット

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー、紅茶、ハーブティ

¥10,000

Éclat ~エクラ~

Vegetables and chicken terrine wrapped in bacon, stained glass style

ベーコンを巻いた野菜と若鶏のテリーヌ、ステンドグラス仕立て

Onion gratin soup

オニオングラタンスープ

Sautéed whelk and mushroom with saffron rice and seaweed sauce

つぶ貝とマッシュルームのソテー、サフランライスと青海苔のソース

【Please choose one item from dishes below】
【メインディッシュをお選びください】

Grilled yellowback sea bream, foam sauce or

Sautéed mochi pork with yuzu wasabi or

Beef cheek stewed in red wine or

Grilled Japanese black wagyu (beef) sirloin, *Wasabi* [Izu Shizuoka pref.] (Upgraded menu with additional JPY 3,000)

連子鯛のポワレ、ソースエミュルション

または

もち豚のソテー 柚子山葵

または

牛頬肉の赤ワイン煮込み

または

A4 黒毛和牛サーロインのグリル 100g、伊豆山葵添え (+ ¥3,000)

Strawberry tiramisu and sorbet

苺のティラミスとシャーベット

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; margin-left: 100px;">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; margin-left: 100px;">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</p> <p style="text-align: right;">¥ 900</p> <p>Olive オリーブ</p> <p style="text-align: right;">¥1,200</p>	<p>Smoked salmon スモークサーモン</p> <p style="text-align: right;">¥2,600</p> <p style="text-align: right; margin-left: 100px;">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</p> <p style="text-align: right;">¥1,100</p> <p style="text-align: right; margin-left: 100px;">Half-size ハーフサイズ ¥ 700</p> <p>French Fry フレンチフライ</p> <p style="text-align: right;">¥ 900</p> <p>Mashed potato マッシュポテト</p> <p style="text-align: right;">¥1,200</p> <p style="text-align: right; margin-left: 100px;">Half-size ハーフサイズ ¥ 750</p>
---	--

Soup スープ

<p>Soup of the day Vg 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; margin-left: 100px;">Half-size ハーフサイズ ¥1,000</p> <p>Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg) ズッパ (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</p> <p style="text-align: right;">¥2,300</p> <p style="text-align: right; margin-left: 100px;">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</p> <p style="text-align: right;">¥2,300</p> <p>Steamed sea bream, White wine sauce 真鯛のデュグレレ風</p> <p style="text-align: right;">¥3,400</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>Chicken cutlet with bacon チキンカツレット 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 stroganoff 牛肉のサワークリーム和え</p> <p style="text-align: right;">120g ¥5,500</p> <p>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</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</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; margin-left: 100px;">Half-size ハーフサイズ ¥3,000</p> <p>Sauteed Norwegian salmon Butter Soy Sauce ノルウェーサーモンのポワレ バター醤油ソース</p> <p style="text-align: right;">¥4,500</p> <p>Veal cutlet, spaghetti 仔牛のカツレット スパゲッティ添え</p> <p style="text-align: right;">100g ¥3,900</p> <p>Sauteed Japanese chicken [Shizuoka perf.]*Please choose one steak sauce (Mushroom Sauce, Tartar Sauce or TERIYAKI sauce) 富士の鶏のソテー お好みのソースで</p> <p style="text-align: right;">280g ¥4,300</p> <p>マッシュルームソース・タルタルソース・和風照り焼きソース</p> <p>Beef stew オールドファッション</p> <p style="text-align: right;">ビーフシチュー イン キャセロール 120g ¥6,200</p> <p>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</p> <p style="text-align: right;">120g ¥7,600</p> <p>Rice ライス</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)
¥2,200

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)
¥2,400

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)
¥3,000

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。

Seasonal Dessert 季節のデザート



Strawberry tiramisu and sorbet
苺のティラミスとシャーベット
¥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
コーヒー ¥1,500

Espresso
エスプレッソ ¥1,500

Espresso(double)
エスプレッソ(ダブル) ¥1,700

Café au lait
カフェオレ ¥1,700

Tea
紅茶 ¥1,400

Herb tea
ハーブティ ¥1,400

Cafe latte
カフェラテ ¥1,700

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。