

Recommendations
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

Norway salmon and potato terrine with truffle flavor, stained glass style

ノルウェーサーモンとジャガイモのプレッセ トリュフの香り、ステンドグラス仕立て

Spring Onion Soup

新玉ねぎのポタージュ

【Please choose one item from dishes below】

【メインディッシュをお選びください】

Grilled greenling, Cabbage Sauce or

Fried duck leg and grilled duck breast, served with burdock root sauce and steamed carrot or

Beef braised in sherry, steamed vegetables or

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

香ばしく焼いたアイナメのポワレ、キャベツのソース

または

鴨モモ肉のコンフィとロース肉のグリル、牛蒡のピューレと人参のコンフィチュール

または

牛肉のシェリー酒煮込み、温野菜添え

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)

White chocolate mousse with marinated strawberries and milk ice cream

ショコラブランの軽いムースに苺のマリネとミルクのアイス添え

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー、紅茶、ハーブティ

¥12,000

Éclat ~エクラ~

Amuse of the day

本日のアミューズ

Norway salmon and potato terrine with truffle flavor, stained glass style

ノルウェーサーモンとジャガイモのプレッセ トリュフの香り、ステンドグラス仕立て

Spring Onion Soup of Beef clear soup

新玉ねぎのポタージュ 又は 富士屋ホテル伝統のコンソメスープ

Steamed Red Sea Bream and Clams, butter sauce

真鯛と平貝のマリニエール、ブルブランソース

【Please choose one item from dishes below】

【メインディッシュをお選びください】

Grilled greenling, Cabbage Sauce or

Fried duck leg and grilled duck breast, served with burdock root sauce and steamed carrot or

Beef braised in sherry, steamed vegetables or

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

香ばしく焼いたアイナメのポワレ、キャベツのソース

または

鴨モモ肉のコンフィとロース肉のグリル、牛蒡のピューレと人参のコンフィチュール

または

牛肉のシェリー酒煮込み、温野菜添え

または

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

White chocolate mousse with marinated strawberries and milk ice cream

ショコラブランの軽いムースに苺のマリネとミルクのアイス添え

Petit gateau / Coffee, Tea or Herb Tea

小菓子 / コーヒー、紅茶、ハーブティ

¥15,000

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 ¥2,000 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 ¥3,200 Half-size ハーフサイズ ¥2,200</p> <p>Potato salad ポテトサラダ ¥ 950</p> <p>Pickled Vegetables 野菜のピクルス (Vg) (G) ¥ 900</p> <p>Olive オリーブ (Vg) (G) ¥1,200</p>	<p>Smoked salmon スモークサーモン (G) ¥2,600 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 (Vg) (G) ¥1,100 Half-size ハーフサイズ ¥ 700</p> <p>French Fry フレンチフライ (Vg) ¥ 900</p> <p>Mashed potato マッシュポテト (V) (G) ¥1,200 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 ¥1,600 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) ¥1,800</p>	<p>Beef clear soup コンソメスープ (G) ¥2,300 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 ¥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 (Vg) ¥2,300</p> <p>Steamed sea bream, White wine sauce 真鯛のデュグレレ風 ¥3,400</p> <p>Seafood coquille gratin シーフードコキールグラタン ¥3,800</p> <p>Chicken cutlet with bacon チキンカツレット メリーランド風 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 180g ¥4,100</p> <p>Beef stroganoff 牛肉のサワークリーム和え バターライス添え (G) 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 (G) トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース 200g ¥7,300</p> <p>Bread パン ¥700</p>	<p>Assorted vegetables, Tomato sauce 7種の野菜盛り合わせ トマトソース (Vg) (G) ¥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 ¥4,300 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 ¥4,500</p> <p>Veal cutlet, spaghetti 仔牛のカツレット スパゲッティ添え 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 280g ¥4,300 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 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 (G) トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース 120g ¥7,600</p> <p>Rice ライス (G) ¥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



White chocolate mousse with marinated strawberries and milk ice cream
ショコラブランの軽いムースに苺のマリネとミルクのアイス添え

¥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

Tea

紅茶

¥1,400

Espresso

エスプレッソ

¥1,500

Herb tea

ハーブティ

¥1,400

Espresso(double)

エスプレッソ(ダブル)

¥1,700

Cafe latte

カフェラテ

¥1,700

Café au lait

カフェオレ

¥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。