

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

Seafood and Vegetable Terrine, stained glass style

海の幸と野菜のテリーヌ、ステンドグラス仕立て

Chilled Pumpkin and Tapioca Soup

南瓜とタピオカの冷製ポタージュ

【Please choose one item from dishes below】

【メインディッシュをお選びください】

Tender Steamed Sea Bass in Broth with the Fragrance of Bai Makru (a Thai herb) or

Roast Pork(Fuji no Kuni Pork), Sage Sauce or

Roasted beef loin, Chimichurri Sauce or

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

柔らかく蒸したスズキのスープ仕立てバイマックルの香り

または

ふじのくに豚のロースト、セイジのソース

または

国産牛ロースのロースト、チュミチュリソース

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)

American Cherry Crepes with Vanilla Ice Cream

アメリカンチェリーのクレープ、バニラのアイスクリーム添え

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

Seafood and Vegetable Terrine, stained glass style

海の幸と野菜のテリーヌ、ステンドグラス仕立て

Paris Soir

パリソワール

French-style summer vegetables and pan-seared abalone, scented with shiso, served with beurre blanc sauce

夏野菜のフランセーズとアワビのポワレ 紫蘇の香り、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】

Tender Steamed Sea Bass in Broth with the Fragrance of Bai Makru (a Thai herb) or

Roast Pork(Fuji no Kuni Pork), Sage Sauce or

Roasted beef loin, Chimichurri Sauce or

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

柔らかく蒸したスズキのスープ仕立てバイマックルの香り

または

ふじのくに豚のロースト、セイジのソース

または

国産牛ロースのロースト、チュミチュリソース

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)

American Cherry Crepes with Vanilla Ice Cream

アメリカンチェリーのクレープ、バニラのアイスクリーム添え

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



American Cherry Crepes with Vanilla Ice Cream
アメリカンチェリーのクレープ、バニラのアイスクリーム添え
¥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

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。