

Seasonal recommendations
季節のおすすめ



Assorted Mushrooms
茸の盛り合わせ
¥2,500



Hamburg steak, mushroom hayashi sauce
ハンバーグステーキ
贅沢な茸のハヤシソース
¥4,600



Beef clear soup with matsutake mushroom
松茸コンソメ
¥3,000



Onion gratin soup with matsutake mushroom
松茸オニオングラタンスープ
¥3,000

Beef clear soup with matsutake mushroom, Coffee Set
松茸コンソメ、コーヒーセット
¥3,500

Beef clear soup with matsutake mushroom, Salad, Coffee Set
松茸コンソメ、サラダ、コーヒーセット
¥4,200

Onion gratin soup with matsutake mushroom, Coffee Set
松茸オニオングラタンスープ、コーヒーセット
¥3,500

Onion gratin soup with matsutake mushroom, Salad, Coffee Set
松茸オニオングラタンスープ、サラダ、コーヒーセット
¥4,200

Recommendations おすすめ



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

Chicken and vegetable terrine with pear salad, stained glass style
若鶏と野菜のテリーヌ 梨のサラダ ステンドグラス仕立て

Carrot soup, cumin flavor

人参のポタージュ クミンの香りを添えて

【Please choose one item from dishes below】

【メインディッシュをお選びください】

Norwegian salmon tenderly cooked at low temperature, ravigote sauce or

Roasted duck, orange sauce or

Roasted domestic beef loin with mushroom hayashi sauce or

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

低温で柔らかく仕上げたノルウェーサーモン ラヴィゴットソース

または

塩糍でマリネした鴨フィレ肉のロースト オレンジソース

または

国産牛ロース肉のロースト 茸のハヤシソース

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)

Chestnut Mont Blanc cream and vanilla ice cream with coffee sauce

モンブランクリームとバニラのアイスクリーム コーヒーのソース

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

Chicken and vegetable terrine with pear salad, stained glass style
若鶏と野菜のテリーヌ 梨のサラダ ステンドグラス仕立て

Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)

玉子入りトマトグラタンスープ

Shrimp ravioli and zucchini pasta with truffle flavor

海老のラヴィオリとズッキーニのパスタ トリュフ風味

【Please choose one item from dishes below】

【メインディッシュをお選びください】

Norwegian salmon tenderly cooked at low temperature, ravigote sauce or

Roasted duck, orange sauce or

Roasted domestic beef loin with mushroom hayashi sauce or

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

低温で柔らかく仕上げたノルウェーサーモン ラヴィゴットソース

または

塩糍でマリネした鴨フィレ肉のロースト オレンジソース

または

国産牛ロース肉のロースト 茸のハヤシソース

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)

Chestnut Mont Blanc cream and vanilla ice cream with coffee sauce

モンブランクリームとバニラのアイスクリーム コーヒーのソース

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

Japanese spinach and Bacon Caesar salad		Smoked salmon	
小松菜とベーコンのシーザーサラダ	¥2,000	スモークサーモン ㊿	¥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		Combination salad	
ポテトサラダ	¥ 950	コンビネーションサラダ ㊿㊿	¥1,100
		Half-size ハーフサイズ	¥ 700
Pickled Vegetables		French Fry	
野菜のピクルス ㊿㊿	¥ 900	フレンチフライ ㊿	¥ 900
Olive		Mashed potato	
オリーブ ㊿㊿	¥1,200	マッシュポテト ㊿㊿	¥1,200
		Half-size ハーフサイズ	¥ 750

Soup スープ

Soup of the day ㊿ Soup for vegan is available		Beef clear soup	
本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可	¥1,600	コンソメスープ ㊿	¥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)		Onion gratin soup	
ズッパ (玉子入りトマトグラタンスープ)	¥1,800	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		Assorted vegetables, Tomato sauce	
スパゲッティ ベジタブル トマトソース ㊿	¥2,300	7種の野菜盛り合わせ トマトソース ㊿㊿	¥1,600
Steamed sea bream, White wine sauce		Crabmeat croquette Tomato sauce or Tartar sauce	
真鯛のデュグレレ風	¥3,400	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
Seafood coquille gratin		Sauteed Norwegian salmon Butter Soy Sauce	
シーフードコキールグラタン	¥3,800	ノルウェーサーモンのポワレ バター醤油ソース	¥4,500
Chicken cutlet with bacon		Veal cutlet, spaghetti	
チキンカツレツ メリーランド風	150g ¥2,800	仔牛のカツレツ スパゲッティ添え	100g ¥3,900
Hamburger steak Mushroom Sauce		Sauteed Japanese chicken [Shizuoka perf.]*Please choose one steak sauce	
ハンバーグステーキ マッシュルームソース	180g ¥4,100	〈Mushroom Sauce, Tartar Sauce or TERIYAKI sauce〉	
Beef stroganoff		富士の鶏のソテー お好みのソースで	
牛肉のサワークリーム和え バターライス添え	120g ¥5,500	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	280g ¥4,300
Beef sirloin steak *Please choose one steak sauce		Beef stew	
〈Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce〉		オールドファッション	
牛サーロインステーキ お好みのソースで ㊿		ビーフシチュー イン キャセロール	120g ¥6,200
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース	200g ¥7,300	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 ㊿	
		トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース	
			120g ¥7,600
Bread		Rice	
パン	¥700	ライス ㊿	¥600

Salad set	Soup set	Salad & Soup set
サラダセット	スープセット	サラダ、スープセット
With Salad, Bread or Rice, Coffee	With Soup, Bread or Rice, Coffee	With Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee
(サラダ、パンまたはライス、コーヒー付き)	(本日のスープ、パンまたはライス、コーヒー付き)	(サラダ、本日のスープ、パンまたはライス、コーヒー付き)
¥2,200	¥2,400	¥3,000

㊿Gluten free Menu
㊿Vegetarian Menu | Contains eggs and dairy products.
㊿Vegan 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。
五葎“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



Chestnut Mont Blanc cream and vanilla ice cream with coffee sauce
モンブランクリームとバニラのアイスクリーム コーヒーのソース
¥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
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。