

Steak Dinner
銘柄牛ステーキディナー

Amuse-bouche
季節のアミューズ

Blanched Tuna Salad with Wasabi and Japanese Herb Tartar

ミナミマグロの霜降りサラダ仕立て
山葵と香味野菜のタルタルと共に

Japanese Lobster Thermidor with Spring Shiitake

伊勢海老と春椎茸のテルミドール

**Fujisagiri Beef Filet Steak (150g) with Sautéed Asparagus and Bacon
Truffle Sauce, Grated Daikon Radish and Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt**

静岡県“富士朝霧牛”フィレ肉ステーキ(150g)
アスパラガスとベーコンのソテーと共に
4種のディップソース(トリュフソース・おろしポン酢・山葵・藻塩)

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours

コーヒー又は紅茶とプチフール

¥15,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Pork Loin and Vegetable with Fruit Tomato and Basil Sauce
ポークロインと彩り野菜のガーデン仕立て
アメーラトマトのケッカソース

**Abalone and Surf Clam Meniere with Brown Butter
Sakura Shrimp Risotto**
鮑と北寄貝のムニエル 焦がしバター風味
桜海老のリゾットと共に

**Pan-fried Black Gnomefish with Sea Urchin Sauce
Sautéed Green Papaya**
駿河湾産 黒ムツのポワレ ウニソース
青パパイヤのソテーを添えて

**Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Armagnac Sauce
Broad Bean and Potato Croquette**
国産牛希少部位“かいのみ”のグリル アルマニャックソース
空豆と新じゃが芋のコロッケ添え

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥12,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Sautéed Grunt with Wasabina and Udo Salad
駿河湾産 麦わらいサキの炙り
山葵菜と独活のサラダ添え

Boiled Scampi and Cockle with Consommé, *Wakatakeni* Style
赤座海老とトリ貝の洋風若竹煮 コンソメ仕立て

Rockfish with Red Wine and Butter Sauce
Steamed Chicory
メバルのソテー 赤ワイン風味のバターソース
アンディーブのブレゼと共に

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥9,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Bistro Dinner
ビストロディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Marinated Salmon with Mustard Sauce
サーモンマリネ マスタードソース

Minestrone
彩り野菜たっぷり ミネストローネ

Roasted Pork with Café de Paris Sauce
Sautéed Asparagus and Chinese Yam
“ふじのくに いきいきポーク”のロースト カフェ・ド パリ ・バターと共に
長芋のジャーマンポテトとアスパラガスのソテー

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥6,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Vegan Dinner
ヴィーガン ディナー

Garden Green Salad with Tomato and Seasonal Vegetables
完熟トマトと季節野菜のガーデングリーンサラダ

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコソース

Spaghetti Genovese with Mushroom and Olive
キノコとオリーブのジェノバ風 スパゲティ

Assorted Seasonal Fruits
フルーツ盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥6,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

A la Carte

Appetizer

(Half-portion)
ハーフポーション

Classic Caesar Salad ¥1,800 ¥1,200

クラシックシーザーサラダ

Marinated Salomon with Mustard Sauce 3,000 2,000

サーモンマリネ マスタードソース

Sautéed Grunt 3,000 2,000

Wasabina and Udo Salad

駿河湾産 麦わらイサキの炙り

山葵菜と独活のサラダ添え

Pork Loin and Vegetable 4,000 2,600

Fruit Tomato and Basil Sauce

ポークロインと彩り野菜のガーデン仕立て

アメーラトマトのケッカソースと共に

Boiled Scampi and Cockle with Consommé, Wakatakeni Style 4,000 2,600

赤座海老とトリ貝の洋風若竹煮 コンソメ仕立て

Blanched Tuna Salad 5,000 3,000

Wasabi and Japanese Herb Tartar

ミナミマグロの霜降りサラダ仕立て

山葵と香味野菜のタルタルと共に

Soup

Green Pea Potage 1,800 1,200

グリーンピースのポタージュ

Minestrone 1,800 1,200

彩り野菜たっぷり ミネストローネ

Consommé Soup 2,200 1,600

コンソメスープ

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

A la Carte

Seafood

(Half-portion)
ハーフポーション

Pan-fried Sea Robin with Green Mustard Sauce ¥4,000 ¥2,600

ほうぼうのポワレ グリーンマスタードソース
ポワローのソテー リボン仕立て添え

Sautéed Rockfish with Red Wine and Butter Sauce 4,000 2,600

メバルのソテー 赤ワイン風味のバターソース
アンディーブのブレゼと共に

Pan-fried Black Gnomefish with Sea Urchin Sauce 4,800 3,000

駿河湾産 黒ムツのポワレ ユニソース
青パパイヤのソテーを添えて

Abalone and Surf Clam Meniere with Brown Butter 5,000 3,000

鮑と北寄貝のムニエル 焦がしバター風味
桜海老のリゾットと共に

Japanese Lobster Thermidor with Spring Shiitake 5,000 3,000

伊勢海老と春椎茸のテルミドール

Meat

Roasted Pork with Café de Paris Sauce 4,000 2,600

ふじのくに“いきいきポーク”のロースト カフェ・ド・パリ・バターと共に
長芋のジャーマンポテトとアスパラガスのソテー

Sautéed Chicken with Black Olive Sauce 4,000 2,600

ふじのくに“いきいき鶏” ムネ肉のポワレ ブラックオリーブソース
新じゃが芋と玉葱のソテー

Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Sauce 5,000 3,000

オーストラリア産牛サーロインステーキ バルサミコソース
カリフラワーのグラタン

Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Armagnac Sauce 6,800 4,700

国産牛希少部位“かいのみ”のグリル アルマニャックソース
空豆と新じゃが芋のコロッケ

Fujiasagiri Beef Filet Steak with Truffle Sauce 9,200 6,200

“富士朝霧牛” フィレ肉のステーキ トリュフソース
アスパラガスとベーコンのソテー

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます