

DINNER A LA CARTE

前菜 Appetizers

グリーンサラダ	Green Salad	1,000
シーザーサラダ	Caesar Salad	1,900
ブッラータとフレッシュトマト バジルソース	Burrata Cheese and Fresh Tomato with Basil Sauce	1,800
茶炭で覆われた小さなクロメスキ	Small Croquette Covered with Tea Charcoal	600
ふじのみやポークのグリルベーコン アンディーブ マスタード	Grilled Fujinomiya Pork Bacon and Andive with Mustard	1,400
地物鹿肉の赤ワイン煮 マッシュポテト	Braised Local Venison in Red Wine	2,800
ビーフスペアリブオープン焼き 湘南ゴールドとピスタチオ	Oven-Baked Spare Ribs Shonan Gold and Pistachio	3,400
ブータンノワール 湘南ゴールドのコンフィチュール	Boudin Noir with Shonan Gold Confiture	1,800
リードボーのブロchette と椎茸のグリル	Ris de Veau Brochette Grilled Shiitake Mushroom	2,400

スープ Soups

ピンクのクラムチャウダースープ	Pink Clam Chowder Soup	1,200
ビーフとパスタのスープ	Beefy Tomato Pasta Soup	1,200
ポテトとトリュフのスープ	Potato Truffle Soup	1,200

薪グリル ミート Wood Grilled Meat

富嶽白鶏の薪グリル 冷たいトマトピーカンナッツのソース	Wood Grilled Local Chicken with Pecan Nuts Sauce	2,800
ラム肉の鞍下肉 180 g	Lamb Saddle	3,900
さがみあやせポークステーキ 200 g	SAGAMI AYASE Pork	3,200
オーストラリア産 サーロインステーキ 200 g	Aussie Beef Sirloin	3,800
国産牛ロースステーキ 200 g	Japanese Beef Loin	5,800
本日のネイバーフットビーフ 200 g	Today's Neighborhood Beef	10,200
和牛ロースステーキ 200 g	Wagyu Beef Loin	12,500
和牛フィレステーキ 200 g	Wagyu Beef Fillet Steak	13,500
本日の骨付き和牛ビーフ 700 g ~	Today's Wagyu Beef Bone Steak	18,000~

シーフード Seafood

本日のお魚	Today's Grilled Fish	2,600~
海老のグリル レモングラスとセミドライトマトソース	Grilled Shrimp with Lemongrass and Tomato Sauce	3,800

サイドディッシュ Side Dishes

フレンチフライ	French Fries	700
グリルキャロット	Grilled Carrot	900
スモークドマッシュポテト	Smoked Mashed Potato	900
グリルベジタブル	Grilled Vegetables	900
クリームスピナッチ	Creamed Spinach	1,200

その他 Other

スパゲッティプッタネスカ	Spaghetti Puttanesca	1,500
ネギとキノコのジャポネーゼパスタ	Japanese Style Spaghetti with Leek and Mushroom	1,800
国産牛のビーフカレー	Japanese Beef Curry	2,400
ビーツとゴルゴンゾーラのバター	Beet and Gorgonzola Butter	600
トリュフバター	Truffle Butter	1,200

お会計時、上記表示価格にサービス料（13％）が加算されます。
食品の特定成分、食物アレルギーのお問い合わせはスタッフまでお申し付けください。

Service charge (13%) will be added to your bill.

Food allergies and food intolerances

We welcome enquires from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients