



アラカルト

Appetizers

グリーンサラダ	¥1,000
ブッラータとフレッシュトマト バジルソース	¥1,800
シーザーサラダ	¥1,900
リコッタサラータチーズとキュウリ	¥1,200
スモークしたニシンの卵とブリーニ	¥2,200
茶炭で覆われた小さなクロメスキ	¥600
ふじのクロポークのグリルベーコンアンディーブマスタード	¥1,400
茶炭に包まれたリードポークのフライ ケールとガーリックのピュレ	¥2,200
Soups	
ピンクのクラムチャウダースープ	¥1,200
ポテトとトリュフのスープ	¥1,200
オックステールと椎茸のスープ	¥2,800
Butter	
ピーツとゴルゴンゾーラのバター	¥600
トリュフバター	¥1,200

Wood Grilled Meat

薪グリルで焼いた富嶽白鶏のプロシエット かぼすこしょう添え	¥2,200
さがみあやせポークステーキ 200g	¥3,200
ラム肉のステーキ エキسسソース 山わさび添え 200g	¥3,900
国産牛ロースステーキ 200g	¥5,800
足柄サーロイン 200g	¥10,200
足柄リブアイ 200g	¥10,200
和牛ロースステーキ 200g	¥12,500
和牛フィレステーキ 200g	¥13,500
和牛食べ比べ神戸牛100gと本日の和牛100g	¥18,000
和牛Lポーンステーキ 700g (骨付)	¥18,000
和牛Tポーンステーキ 800g (骨付)	¥21,000
和牛トマホーク 1kg (骨付)	¥24,000

Wood Grilled Seafood

本日のお魚	¥2,600~
サーモンのグリル	¥2,800
海老のグリルとレモングラスソース	¥2,300
Other	
ネギとキノコのジャポネーゼパスタ	¥1,800
湘南釜揚げシラスとバジルのジェノベーゼパスタ	¥2,300
国産牛のビーフカレー	¥2,400
地物鹿肉と赤ワイン煮 マッシュポテト	¥2,800
ビーフスペアリアオープン焼き 湘南ゴールドとピスタチオ	¥3,400
Side Dishes	
フレンチフライ	¥700
グリルキャロット	¥900
スモークドマッシュポテト	¥900
グリルベジタブル	¥900
クリームスピナッチ	¥1,200

STANDARD COURSE

Appetizer

相州牛の低温調理 セロリラヴとリンゴのサラダ
バルサミコとヴェールソース

Soup

魚のエキスと昆布の旨味スープ
ガルバンゾーのルイユとグリユイエールチーズのクルトン

Meat

相模あやせポークのグリルキノコと豆のソテー タイムの香り
ポルトガルの赤ワインと黒糖を使ったシェリーピネガーソース
フルーティーなマスタード

※本日のネイバーフットビーフ 200g +¥5,800
※本日の和牛ステーキ 200g +¥4,800

Dessert

旬のみかんとミルクチョコレートムース
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶
¥8,000

コース

※別途料金にて、メインディッシュを変更することができます。

SIGNATURE COURSE

Appetizer

塩こうじでマリネした鮮魚の炙り
ドライトマトとシイタケ 山椒の香り 豆腐のチーズディップ

Fish

薪でグリルした本日のお魚
加藤兵太郎商店 いち味噌を使ったサバイヨン
ピーツのチュイールとサラダ

Meat

国産牛の薪グリル 100g キノコと豆のソテー タイムの香り
ヴァージンオイルでモンテした赤ワインソース フルーティーなマスタード

※本日のネイバーフットビーフ 200g +¥5,100
※本日の和牛ステーキ 200g +¥3,400

Dessert

旬のみかんとミルクチョコレートムース
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶
¥13,000

CHEF'S SPECIAL COURSE

Amuse
クロメスキ

Appetizer

塩こうじでマリネした鮮魚の炙り
ドライトマトとシイタケ 山椒の香り 豆腐のチーズディップ

Fish

薪でグリルした金目鯛
加藤兵太郎商店 いち味噌を使ったサバイヨン
ピーツのチュイールとサラダ

Meat

和牛の薪グリル 150g キノコと豆のソテー タイムの香り
ヴァージンオイルでモンテした赤ワインソース フルーティーなマスタード

※本日のネイバーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

紅茶のプリュレ
木苺とクローブのコンポート
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶
¥17,000