



前菜

グリーンサラダ	¥1,000
バタ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
ふじのくにポークのグリルペーコンアンディーブマスタード	¥1,400
リードポークのプロシエツトと椎茸のグリル	¥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

スープ

ピンクのクラムチャウダースープ	¥1,200
ビーフとパスタのトマトスープ	¥1,200
ポテトとトリュフのスープ	¥1,200

アラカルト

薪グリルミート

富嶽白鶏の薪グリル冷たいマトピーカンナツツのソース	¥2,800
さがみあやせポークステーキ 200g	¥3,200
ラム肉の鞍下肉 180g	¥3,900
オーストラリア産サーロインステーキ	¥3,800
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 1,000g(骨付)	¥24,000

薪グリルシーフード

本日のお魚	¥2,600~
サーモンのグリル	¥2,800
海老のグリルレモングラスとセミドライトマトソース	¥3,800

サイドディッシュ

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

その他

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
スパゲッティブッタネスカ	¥1,500
ネギとキノコのジャポネーゼパスタ	¥1,800
国産牛のビーフカレー	¥2,400

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。

スタンダードコース

Appetizer

よく煮込んだ牛舌とナッツを混ぜた
エシャロットのコンフィチュール
タイム風味の大根

Soup

ピンクのクラムチャウダー

Meat

低温調理して薪グリルで香りをつけた相模ポーク (200g)
マッシュポテトとスペルト小麦 小さな野菜と一緒に
※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

フロマージュとベリームースのスノーマン
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥8,000

シグネチャーコース

Appetizer

蟹とアボカド、野菜のコンポーゼ ターメリックの香り
レモンのクリーム

Fish

本日のお魚とアンコウの肝とクルトン
里芋のコンフィと春菊のクラムソース

Meat

国産牛の薪グリル 煮詰めた赤ワインのソース (100g)
マッシュポテトとスペルト小麦 小さな野菜と一緒に
※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

フロマージュとベリームースのスノーマン
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥13,000

シェフズスペシャルコース

Amuse
クロメスキ

Appetizer

蟹とアボカド、野菜のコンポーゼ ターメリックの香り
レモンのクリーム

Fish

本日のお魚とアンコウの肝とクルトン
里芋のコンフィと春菊のクラムソース

Meat

和牛の薪グリル 煮詰めた赤ワインのソース(150g)
マッシュポテトとスペルト小麦 小さな野菜と一緒に
※本日のネイバーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

箱根のフォレスト タルトオーポム
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥17,000