



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
ふじのクボークのグリルベコンアンディブマスタード	¥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 エキスソース 山わさび添え 200g	¥3,900
亜麻仁ホルスタイン牛サーロインステーキ 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ガラスソース	¥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
ビーフスペアリブオープン焼き 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

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。

STANDARD COURSE

Appetizer

デュロックポークのハモンセラノ
豆のピュレと旬のネイパーフットベジタブル

Soup

ケイマン フィッシュスープ

Meat

低温調理をして薪で焼き上げた、さがみあやせポーク 200g
ケールのピュレと小田原の金山寺味噌ソース

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

Dessert

エルダーフラワーと柑橘のヴァシユラン 蜂蜜アイス

コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥8,000

SIGNATURE COURSE

Appetizer

昆布と野菜の冷たいコンソメジュレ
魚介のミキユイとプチレギウム アブルーガを添えて

Fish

本日のネイパーフットフィッシュ 桜エビとリガトーニ
春野菜のタブナードソース

Meat

国産牛の薪グリル 旬の野菜とケールのピュレ 100g
生胡椒とパンルージュソース

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

Dessert

エルダーフラワーと柑橘のヴァシユラン 蜂蜜アイス

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

昆布と野菜の冷たいコンソメジュレ
魚介のミキユイとプチレギウム アブルーガを添えて

Fish

本日のネイパーフットフィッシュ 桜エビとリガトーニ
春野菜のタブナードソース

Meat

和牛の薪グリル 旬の野菜とケールのピュレ 150g
生胡椒とパンルージュソース

※本日のネイパーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

タルト オ フレーズ ヨーグルトアイス

コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥17,000