



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
ふじのくにポークのグリルベーコンアンディープマスタード	¥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
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。

SIGNATURE COURSE

STANDARD COURSE

Appetizer

箱根に咲く花畑のように

富嶽白鶏のプレストと白レバーのペースト ホエイチーズとフレッシュベジタブル

Soup

12種類のスパイスを使った海老と鯛のスープ

Meat

湘南のポーンレスポークリブ 80g

ポレンタとライム風味のサルサセボラ クリームデジョンソース

※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

トロピカルフルーツのヴェリーヌ マンゴーパッションのソルベ

コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥8,000

Appetizer

炙った鮪、ピーツとキヌアのタルタル仕立て
アボカドとレフォールのクリーム

Fish

本日のお魚 薪グリル 昆布マリネの蕪とヒジキのサラダ
クリスタッセと野菜のピュレソース ペルノーの香り

Meat

国産牛の薪グリル 100g

カルダモン風味の赤ワインソースとメイプルバジルマスタード
夏のお野菜と共に

※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

トロピカルフルーツのヴェリーヌ マンゴーパッションのソルベ

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

炙った鮪、ピーツとキヌアのタルタル仕立て
アボカドとレフォールのクリーム

Fish

金目鯛の薪グリル 昆布マリネの蕪とヒジキのサラダ
クリスタッセと野菜のピュレソース ペルノーの香り

Meat

和牛の薪グリル 150g

カルダモン風味の赤ワインソースとメイプルバジルマスタード
夏のお野菜と共に

※本日のネイパーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

旬のメロンとジャージーミルクのグラッセ
カモミールのジュレ

コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥17,000