



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。

SIGNATURE COURSE

STANDARD COURSE

Appetizer	
シェフ厳選 ハモンイペリコベジョータとブッラータチーズ	
洋ネギのフリットと牛蒡のピュレ	
Soup	
クリーミーな大豆のスープとシュリンプ	
トリュフとキノコのディップ サツマイモのチップス	
Meat	
相模あやせポークのグリル レンズ豆と旬野菜のロースト	
ディジョンマスタードのソース マッシュユレムのモルネ	
※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	
抹茶と栗のモンブラン マロンアイス	
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶	
¥8,000	

Appetizer	
鮪の瞬間マリネとパーナ貝 秋野菜のライスサラダ	
シャンピニオンと黒オリーブパウダー	
ワサビ風味の豆腐のディップ	
Fish	
薪でグリルした本日のお魚	
旬の舞茸とトロフィエパスタ 秋のピーツでつくった生姜の香りソース	
Meat	
国産牛の薪グリル 100g レンズ豆と旬野菜のロースト	
ヴァージンオイルでモンテした赤ワインソース マッシュユレムのモルネ	
※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	
抹茶と栗のモンブラン マロンアイス	
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	
鮪の瞬間マリネとパーナ貝 秋野菜のライスサラダ	
シャンピニオンと黒オリーブパウダー	
ワサビ風味の豆腐のディップ	
Fish	
薪でグリルした金目鯛	
旬の舞茸とトロフィエパスタ 秋のピーツでつくった生姜の香りソース	
Meat	
和牛の薪グリル 150g レンズ豆と旬野菜のロースト	
ヴァージンオイルでモンテした赤ワインソース マッシュユレムのモルネ	
※本日のネイパーフットビーフ 200g	+¥3,100
Dessert	
南箱根産チーズのバスクケーキ	
レモンのカクテルジュレ	
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶	
¥17,000	