



◀ アラカルト ▶

Wood Grilled Meat

Wood Grilled Seafood

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
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

Soups

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

Side Dishes

フレンチフライ	¥700
スモークドマッシュポテト	¥900
グリルベジタブル	¥900

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
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ボーンステーキ 700g (骨付)	¥18,000
和牛Tボーンステーキ 800g (骨付)	¥21,000
和牛トマホーク 1kg (骨付)	¥24,000

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

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

◀ 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 いいち味噌を使ったサバイヨン ピーツのチュエールとサラダ

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

※本日のネイパーフットビーフ 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 いいち味噌を使ったサバイヨン ピーツのチュエールとサラダ

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

※本日のネイパーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

紅茶のプリュレ 木苺とクロブのコンポート
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥17,000