



アラカルト

Appetizers

グリーンサラダ	¥1,000
ブッタータとフレッシュトマト バジルソース	¥1,800
インディゴオリジナルシーザーサラダ	¥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ブマスタード	¥1,400
茶炭に包まれたリードボア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

ビ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
和牛食べ比べ神戸牛 100gと本日の和牛 100g	¥18,000
和牛Lボースステーキ 700g (骨付)	¥18,000
和牛Tボースステーキ 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

富嶽白鶏を使ったパロンティーヌ
香草でマリネした野菜と大葉のソース

Soup

ケールと白隠元豆のスープ
ガーリックシュリンプのソテー マニゲット風味

Meat

相模あやせポークの薪グリル 落の薑のタップナードソース
グレモラータと春のお野菜と共に

※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

アールグレイと蜂蜜のパナコッタ
グレープフルーツのソースとブラッドオレンジのソルベ
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥8,696

SIGNATURE COURSE

Appetizer

炙り鰹のマリネとフロマージュのクリーム 苺とトマトのマチエドニア

Fish

旬の鱈の薪グリル 燻製香るロメスコソース
春のサラダ添え

Meat

国産牛の薪グリル 100g
ヴァージンオイルでモンテした赤ワインソース
グレモラータと春のお野菜と共に

※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

アールグレイと蜂蜜のパナコッタ
グレープフルーツのソースとブラッドオレンジのソルベ
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥13,043

CHEF'S SPECIAL COURSE

Amuse

クロメスキ

Appetizer

炙り鰹のマリネとフロマージュのクリーム 苺とトマトのマチエドニア

Fish

金目鯛の薪グリル 燻製香るロメスコソース
春のサラダ添え

Meat

和牛の薪グリル 150g
ヴァージンオイルでモンテした赤ワインソース
グレモラータと春のお野菜と共に

※本日のネイバーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

苺とバジルのプラマンジェ
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥16,522