



アラカルト



Appetizers

グリーンサラダ
ブッタータとフレッシュトマト バジルソース
インディゴオリジナルシーザーサラダ
リコッタサラータチーズとキュウリ
スモークしたニシンの卵とブリーニ
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

Soups

ピンクのクラムチャウダースープ
ポテトとトリュフのスープ
オックステールと椎茸のスープ

Butter

ビーツとゴルゴンゾーラのバター

¥1,000
¥1,800
¥1,900
¥1,200
¥2,200
¥1,400

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
さがみあやせポークステーキ 200g
ラム肉のステーキ エキスソース 山わさび添え 200g
国産牛ロースステーキ 200g
足柄サーロイン 200g
足柄リブアイ 200g
和牛ロースステーキ 200g
和牛フィレステーキ 200g
和牛食べ比べ神戸牛 100gと 本日の和牛 100g
和牛Lボースステーキ 700g (骨付)
和牛Tボースステーキ 800g (骨付)
和牛トマホーク 1kg (骨付)

¥1,200
¥1,200
¥2,800

¥600

¥2,200
¥3,200
¥3,900
¥5,800
¥10,200
¥10,200
¥12,500
¥13,500
¥18,000
¥18,000
¥21,000
¥24,000

Wood Grilled Seafood

薪火で焼いた本日のお魚のブイヤベース ¥6,600
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

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

富士宮産鱒のコンフィ
アボカドフムスとサラダヴェール

Soup

ココナッツ風味のオマール海老のビスク
コンキリエと夏野菜

Meat

相模あやせポークの薪グリル マスタードソース
トリュフ香るドフィノワとグリルドコーン

※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

スフィアに包まれたクレームダンジュ
白桃のヴァリエ

コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥8,696

SIGNATURE COURSE

Appetizer

富士宮産鱒のコンフィ
アボカドフムスとサラダヴェール

Fish

旬の尾長鯛の薪焼き
胡瓜と貝のソース 夏野菜サラダ添え

Meat

国産牛の薪グリル 100g
赤ワインソース トリュフ香るドフィノワとグリルドコーン

※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

スフィアに包まれたクレームダンジュ
白桃のヴァリエ

コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥13,043

CHEF'S SPECIAL COURSE

Amuse

茶炭で覆われたクロケット
ビーツと湘南ゴールドのスープ

Appetizer

地元産鹿肉のパテアンクルート
季節のフルーツコンフィチュール添え

Fish

薪火で焼いた地金目鯛のブイヤベース

Meat

和牛の薪グリル 150g
赤ワインソース トリュフ香るドフィノワとグリルドコーン
※本日のネイバーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

パッションフルーツのフロゼンスモア
キウイと蜂蜜のソース

コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥16,522