



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ーズスモア
キウイと蜂蜜のソース

コーヒーまたは箱根山麓紅茶

※ 別途料金にて、メインディッシュを変更する事ができます。
お会計時、上記表示価格にサービス料（15％）が加算されます。
食品の特定成分、食物アレルギーのお問い合わせはスタッフまでお申し付けください。