



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
ビーツのカルパッチョ オレンジ、リコッタ、ピーカンナッツ	¥1,800
インディゴオリジナルシーザーサラダ	¥1,900
ふじのくにベーコンのグリル 温野菜とポーチドエッグ添え	¥1,500
海老のマリネとワカモレ	¥2,100
⓪ 地野菜のグリル	¥2,400
⓪ 地物鹿肉のパテアンクルート	¥2,800

Pasta

ネギとキノコのジャポネーゼパスタ	¥1,800
ニョッキ アル ポモドーロ	¥1,800
湘南釜揚げシラスのジェノベーゼパスタ	¥2,300
⓪ 地物鹿肉ラグーのショートパスタ	¥3,800

Wood Grilled Meat

薪で焼いた富嶽白鶏のクリーム煮 エストラゴン風味	¥2,800
地物鹿ロースのステーキ 200g	¥3,000
湘南ポークのグリル 150g ソーセージとレンズ豆添え	¥3,400
国産牛ロースステーキ 200g	¥5,800
足柄牛200g サーロイン or リブアイ	¥10,200
相州牛200g サーロイン or リブアイ	¥10,200
和牛ダイヤモンドフジロースステーキ 200g	¥12,500
和牛フィレステーキ 200g	¥13,500
和牛ボースステーキ 800g Lボーン or Tボーン	¥18,000
和牛トマホーク 1kg	¥24,000
ネイバーフットビーフ3種 食べ比べ	¥30,000

Wood Grilled Seafood

富士宮産鱒のグリル クリビヤック風	¥2,800
地魚のアクアパッツァ	¥2,800
⓪ 薪火で焼いた地金目鯛のブイヤベース	¥6,600

Other

マッシュポテト	¥900
フレンチフライ ガーリックマヨネーズ	¥1,000
ポテトとトリュフのスープ	¥1,200
スープオピストウー	¥1,200
ガルビュール	¥2,800



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

湘南ポークの薪グリル 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