



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
ピ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
ガルビユール 鴨コンフィと生ハム添え	¥2,800

“⓪” は地物食材をメインにしたスペシャルティでございます。



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

マグロのグリル
秋茄子マリネ 数の子のコンディマン タプナード

Soup

牛蒡のポタージュ
相州牛丸腸 チョリソー 蓮根

Meat

湘南ポークの薪グリル
タコのガリシア風とマッシュポテト
※ 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 +4800

Dessert

林檎のシブースト 華やかなカクテル仕立て
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥8,696

SIGNATURE COURSE

Appetizer

マグロのグリル
秋茄子マリネ 数の子のコンディマン タプナード

Fish

地魚のグリル
あさりのクリームソース 南瓜と柑橘

Meat

国産牛の薪グリル 100g
ポン酢香るシャリアピンソース 旬野菜のフリカッセ
※ 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

林檎のシブースト 華やかなカクテル仕立て
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
ピーツと湘南ゴールドのスープ

Appetizer

旬の地物野菜のグリル

Fish

薪火で焼いた地金目鯛のブイヤベース

Meat

和牛“ダイヤモンド富士”の薪焼き 150g
ポン酢香るシャリアピンソース 旬野菜のフリカッセ
※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

シャインマスカットのマリネとヌガークリーム
レモンアイス添え
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥16,522