



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
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
スパゲッティ ボロネーゼ	¥2,200
湘南釜揚げシラスのジェノベーゼパスタ	¥2,300

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
和牛ボーンステーキ 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
<b>Other</b>	
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

¥8,696

Appetizer

穴子のグリル  
胡瓜のマリネとお米のサラダ 山葵マヨネーズ

Soup

とうもろこしの冷製スープ  
パスティスの香り

Meat

湘南ポークの薪グリル  
ソースシャスール  
※ 国産牛 100g +1,300  
※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +4,800  
※ 本日の和牛ステーキ 200g +5,800

Dessert

パイナップルのティラミス  
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

SIGNATURE COURSE

¥13,043

Appetizer

穴子のグリル  
胡瓜のマリネとお米のサラダ 山葵マヨネーズ

Fish

地魚の薪焼き  
夏野菜とピペラード

Meat

国産牛の薪グリル 100g  
ソースシャスール  
※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,400  
※ 本日の和牛ステーキ 200g +5,100

Dessert

パイナップルのティラミス  
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

CHEF'S SPECIAL COURSE

¥16,522

Amuse

エビのマリネと桃のヴィシソワーズ

Appetizer

穴子とフォアグラのテリーヌ  
胡瓜のサラダとポルトクリーム

Fish

薪火で焼いた地金目鯛のブイヤベース

Meat

和牛“ダイヤモンドフジ”の薪焼き 150g  
ソースシャスール  
※本日のネイバーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

インディゴオリジナルチーズケーキ  
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶