

# March | 3月のメニュー



「鰻井 とろろ添え」 2,700円

小鉢・御飯・香物・味噌汁  
自家製タレで焼き上げた鰻を、美味しいとろろと、一緒にお楽しみいただけます。是非ご賞味ください。

食事付プランの追加料金 600円



宮崎牛しゃぶしゃぶ御膳  
小鉢・御飯・香物

2,900円 食事付プランの追加料金 800円



彩り野菜と鶏肉の煮おろし膳  
小鉢・御飯・香物・味噌汁

2,000円



十割そばとシラス御飯  
香物

1,900円



「特選ビーフのミニッツステーキ カフェドパリ」 2,900円

パン又はライス スープ・サラダ

食事付プランの追加料金 800円

静岡わさびを使ったシェフ特製バターソース（カフェドパリ）と牛ロース肉の相性が抜群な逸品です。本日のスープ・サラダと、一緒にお楽しみください。



特選鶏胸肉の柔らか蒸し  
（白いんげんの香辛ソース）  
パン又はライス スープ・サラダ

2,300円

食事付プランの追加料金 200円



旬の春野菜と桜海老の Pasta  
（昆布茶風味）  
サラダ

2,000円



生パスタのボロネーゼ  
サラダ

1,900円



本日のカレー  
サラダ

1,900円

※お米はすべて国内産を使用しています。  
ご飯の大盛無料 ご飯のお替り+220 麺の大盛+220



食品ロス軽減の為、量の調整はスタッフまでお申し付けください。

※価格は全て税込表示です。

## MEMBERS LUNCH

・メンバーカレー（単品） ・メンバー蕎麦（単品） 各 1,100円

（こちらは太平洋クラブ会員・アソシエイツ会員様のみご注文いただけます。 These items available members only.）

※価格は全て税込表示です。

# West dinner

和洋折衷・しゃぶしゃぶ・すき焼き

天婦羅コース (3月・5月)  
 寿司懐石コース (4月・6月)

**天婦羅コース 13,200円 Japanese**  
 前菜・刺身・天婦羅8種・酢の物・お食事・水菓子のコース  
 天婦羅は、カウンター席で1品づつ揚げたてを提供いたします。



1日限定7食の特別ディナー

**寿司懐石コース 15,400円 Japanese**  
 ダイニングカウンターにて握り、酒の肴を交互に  
 寿司職人がおもてなしいたします。是非ご堪能ください。



1日限定6食の特別ディナー

**金目鯛しゃぶしゃぶ Japanese 11,000円**



前菜・煮付け・鍋料理(薄造り)  
 雑炊・香物・水菓子

**すき焼き・しゃぶしゃぶ Japanese 10,000円**



前菜・刺身・鍋料理  
 うどん・御飯・香物・水菓子

**和洋折衷 MIX 10,000円**



前菜・刺身(カルパッチョ)・一品料理  
 お食事(お肉料理)・水菓子(ドルチェ)

## Premium Wine & 日本酒 Fair 2025.1.5 (wed) ~



『甲斐の開運』山梨県  
 味：淡麗辛口  
 精米歩合 60%



『開運』静岡県  
 味：ふくよかな味わい  
 精米歩合 55%

日本酒「純米酒」対決  
 山梨県 VS 静岡県  
 新年にふさわしく両県のめでたい日本酒銘柄  
 (開運)をご用意いたしました。冷酒よし、お燗よし  
 日本酒の王道『純米酒』をお楽しみください。  
 富士山の湧き水で醸したす両県自慢の逸品です。

※ソムリエ厳選※  
 シャンパン・赤白ワイン  
 多数取り揃えております。  
 ウェストのディナーを  
 お楽しみください。

# West dinner

Italian イタリアンコース    Prefix プリフィクス    Japanese 和食

**イタリアンコース 10,000円 Italian**  
 アンティパストミスト・セカンドピアット  
 プリモピヤット・ペッシェ・カルネ・ドルチェ



**プリフィクス 10,000円 Prefix**  
 アミューズ・前菜・一品料理(5種より)  
 富士山溶岩焼き 特製サラダ  
 (選べる部位) 選べるデザート



前菜 干柿チーズ  
 寄せ湯葉とうふ  
 菜の花辛し和え  
 焼蛍烏賊  
 山芋梅酢

刺身 天然インド鰯・金目鯛湯引き  
 甘海老 あしらい一式

焼物 真鯛木の芽味噌焼

煮物 南瓜葛饅頭 ベっこう餡

揚げ物 桜海老のかき揚げ

御食事 宮崎牛しゃぶしゃぶ膳  
 御殿場こしひかり・香物

水菓子 苺ワインゼリー掛け

※季節によりメニュー内容の変更がございます。

**和懐石 10,000円 Japanese**



## Premium Wine Fair 2025.1.5 (wed) ~

※ 他各国のワイン有 ※

※ Sommelier 今野 厳選 ※

NV. Charles Heidsieck brut reserve シャルル エドシック ブリュット レゼルブ	¥ 12,000	英国王室御用達。長く熟成させたりザーブワインをブレンドさせ、3年以上の熟成期間を経てできた複雑で官能的なシャンパーニュ
NV. Delamotte brut blanc de blancs ドゥラモット ブリュット ブラン ドブラン	¥ 15,000	ル・メニル・シュル・オジェに本拠地を置くコート・デ・ブランのグランクリュー産シャルドネのみを使用した珠玉のシャンパーニュ
Chablis premier cru Montmain Jean collet & fils 2022 シャブリ プルミエークリュ モンマンジャン・コレ・エ・フィス	¥ 13,000	テロワールの表現と果実味を最大限に引き出す為ステンレスタンクにて発酵熟成させた現代シャブリの完成形
Les Pagodes de cos 2014 レパゴドドコス	¥ 15,000	ボルドー五大シャトーの筆頭、シャトーラフィットロートシルトに隣接するシャトーコスデストゥルネルのセカンドワイン きめ細やかでピロードのようなタンニンがお楽しみいただけます