

May | 5月のメニュー



「ひつまぶし」

小鉢・香物・薬味・お出汁

鰻のかば焼きを一口サイズにし、お櫃いっぱいにしきつめました。
自家製出汁との相性が抜群な一品となっております。お楽しみください。

2,900 円

※食事券をご利用のお客様は
+800 円にて
お召し上がりいただけます。



おばんざい御膳

御飯・香物
味噌汁・水菓子

2,100 円



海鮮バラちらし

小鉢・味噌汁

2,700 円

*食事券をご利用のお客様は +600 円にてお召し上がりいただけます。



冷蕎麦と ミニ穴子丼

香物

2,000 円

*麺の大盛りは別途 220 円頂戴いたします。



ヒレカツカレー

サラダ

1,900 円

*御飯の大盛りは別途 220 円頂戴いたします。

MEMBER'S 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.)



炭火風味の焼肉膳

(国産牛バラ肉使用)
キムチ・ライス・スープ

2,900 円

*食事券をご利用のお客様は +800 円にてお召し上がりいただけます。



レディースランチ

ボルペッティーニ・サラダ・デザート

2,100 円



ポークソテー ジンジャーソース

パン又はライス

2,300 円

*食事券をご利用のお客様は +200 円にてお召し上がりいただけます。



油淋鶏(ユリーチー)

ライス・小鉢・スープ

2,100 円



仔牛のサルティンボッカ

パン又はライス・サラダ

2,700 円

*食事券をご利用のお客様は +600 円にてお召し上がりいただけます。



アマーラトマトとモッツアレラの 生スパゲティー

サラダ

2,000 円

*麺の大盛りは別途 220 円頂戴いたします。

*SDGs

食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申し付けください。

*価格はすべて税込み価格です。

御殿場産こしひかり使用

Prefix Dinner

富士山の溶岩で焼き上げる宮崎ビーフの旨味を是非ご堪能ください。

※全て宮崎牛使用。

Main dish Miyazaki beef

プリフィクスコース
Prefix course ¥9,350

2024.4月 open

Japanese Dinner

寿司懐石・和食・鍋コース

※カウンター席でお寿司と酒の肴を提供いたします。1日限定6食となります。



すし懐石
Japanese food course ¥15,400

Menu

アミューズ

前菜

一品料理 (5種より)

シェフ特製シーザーサラダ

富士山溶岩焼き (選べる部位)

選べるデザート

Appetizer choice ~ 一品料理 ~

本日河岸からの鮮魚料理シェフ気まぐれスタイル
Fresh fishes from the Fish market

駿河湾産大さざえのブルギニオン
Bourguignon of Sazae

オマール海老のキャベツ包み
Omar Shrimp Cabbage wrap

シェフ特製本日のパスタ
chef's special pasta of the day



牛タンのしゃぶしゃぶ
Beef tongue Shabu - Shabu



※列注にて、追加注文承ります

御献立

前菜 若芽と螢烏賊酢味噌
刺身 刺身のサラダ仕立て
握り寿司・酒肴
真鯛の握り
鯛皮の酢物
他、九種の握り

井物 塩水雲丹の一口井

巻物 本日の巻き物
玉子焼き・香物

甘味 本日のシャーベット
又は
焼き芋天婦羅バナナ添え
又は
苺のワインゼリー掛け

Menu example

※季節によりメニューの内容が変わります

Antipasto

駿河湾産スカンピのカダイフ巻き
ゴルゴンゾーラソースのパーニャカウダ
チーズ豆腐の西京味噌漬

Second Piatto

鯖と帆立の和風タルタル

Primo Piatto

オマール海老のクリーム生スパゲティ

Pecche

真鯛・鯖・広島カキのパポーレ
フグとズワイガニのスープ仕立て

Carne

国産牛ヒレ肉の富士山溶岩焼き
ポルチーニソース

Dolce

クレームブリュレと
あまおうのジェラート

イタリアンコース ¥9,350

Created by Italian food course



おすすめのイタリアンコース

四季折々選りすぐりの食材を使用して他ではないコース料理をお届けいたします。

和食・鍋懐石コース ¥9,350

Japanese food course (Sukiyaki・Shabu-shabu)



旬の彩りを
目で愉しみ

季節の食材を
心ゆくまで堪能する

こんな幸せを感じて
いただく為、贅沢な
ひとときをご用意
いたしました。