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。お愉しみください。 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。





*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。



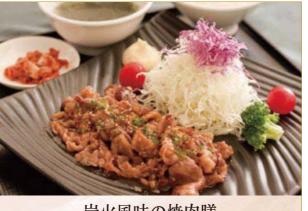


*麺の大盛りは別途220円頂戴いたします。

MEMBER'S LUNCH -

・メンバー蕎麦(単品): 各1,100円 ・メンバーカレー(単品)

(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 itemes 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。

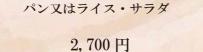




ライス淋 2,100円

*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。

仔牛のサルティンボッカ パン又はライス・サラダ



*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。



アメ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

鶏(ユーリンチー

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。





Japanese Dinner

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ョン 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



牛タンのしゃぶしゃぶ Beef tongue Shabu - Shabu

2024.4 月 open



Ŧ,

の彩りを

種の

神

Menu example

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バーニャカウダ チーズ豆腐の西京味噌漬け

> Second Piatto 鮪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ー ※季節によりメニューの内容が変わります

Peche

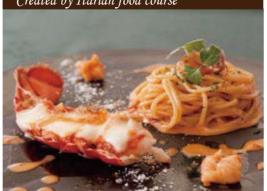
真鯛・鰆・広島カキのバポーレ フグとズワイガニのスープ仕立て

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

タリアンコース ¥9,350 Created by Itarian 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。

まで堪 能

12



和食・鍋懐石コース ¥9,350