July | 7月のメニュー



「鰻ひつまぶし」

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。







カツカ 1,900円

*御飯の大盛りは別途220円頂戴いたします。

*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。







*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。



ポークソテー ガーリックソース パン又はライス・サラダ 2,300 円

カポナータとモッツアレラの (サルシッチャ入り) 生スパゲティー サラダ 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。

— ∗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



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

牛ホホ肉の赤ワイン煮 Beef cheek meat stewed in red wine

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

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

イタリアンコース ¥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。

サラダ トマトとガリのサラダサラダ トマトとガリのサラダ サラダ トマトとガリのサラダ みは よし茶漬け よし茶漬け スは よし茶漬け スは スは スは スは スは スは スは スは スは

Japanese food course ¥13,200

た

菜 板長おすすめ 五点盛り 五点盛り 五点盛り 五点盛り

Ø)

目で愉

村

能

す





和食・鍋懐石コース ¥9,350

Japanese food course (Sukiyaki • Shubu-shubu)

