

April | 4月のメニュー



「海鮮バラちらし」

2,900 円

小鉢・香物・味噌汁

近海・駿河湾で水揚げされた新鮮な魚介を彩り豊かに盛り付けました。
自家製醤油タレとの相性が抜群な逸品となっております。お楽しみください。

食事付プランの追加料金 800 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



豚肉の味噌焼き重
小鉢・香物・味噌汁

2,300 円

食事付プランの追加料金 200 円



十割そばと
かき揚げ丼
香物

2,300 円

食事付プランの追加料金 200 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
そばの麺大盛+440



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。



「特選ビーフのミニッツステーキ カフェドパリ」 3,100 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 1,000 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。



柔らか
チキンのロースト
トマトグラッセ
パン又はライス スープ・サラダ

2,500 円

食事付プランの追加料金 400 円



浅利と
春野菜のパスタ
サラダ

2,000 円



ボロネーゼ
サラダ

1,900 円



本日のカレー
サラダ

2,100 円

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

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・セカンドビアット
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



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)

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 天然インド鮭・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

揚食事 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 & 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もてたい日本酒銘柄
(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。
ウエストのディナーを
お楽しみください。

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 ¥12,000
シャルルエドシックブリュットレゼルブ

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きた複雑で官能的なシャンパーニュ

NV. Delamotte brut blanc de blancs ¥15,000
ドゥラモットブリュットブランブラン

ル・メニル・シユル・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 ¥13,000
シャブリプリミエークリュモンマンジャン・コレ・エ・フィス

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 ¥15,000
レパゴドドコス

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ウ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