Main dish

本日のお魚料理 Today's fish	¥3,200
真鯛と帆立のポワレ ヴァンブランソース Sea bream and scallop poêlé white wine sauce	¥3,500
煮鮑のポワレ Pan-fried stewed abalone	¥3,500
チキンのトマト煮チーズ焼き Grilled chicken with tomato and cheese	¥3,500
ポークソテー ペルシャード仕立て Sautéed pork persian style	¥3,500
鴨のコンフィ 粒マスタードソース Duck confit with mustard sauce	¥3,500
ハンバーグステーキ マッシュルームソース Hamburger steak mushroom sauce	¥4,500
国産牛頬肉の赤ワイン煮込み Beef red wine stew	¥5,500
本日のお肉料理 Today's meat	¥8,200
特選和牛 静岡そだちグリルステーキ(120g) 本日のソース Wagyu grilled steak(120g) today's sauce	¥10,200





※当ホテルのお米は国産米を使用しております

上記金額はサービス料15%と消費税10%を含んでおります A 15% service charge and A 10% tax are included.

Appetizers/Salads

本日の前菜 Today's appetizer	¥2,200	トマトサラダ Tomato salad	¥900
スモークサーモン Smoked salmon	¥2,000	メランジェサラダ Melange salad	¥1,500
鮮魚のカルパッチョ Fresh fish carpaccio	¥1,900	生ハムシーザーサラダ Prosciutto caesar salad	¥2,200
パテドカンパーニュ Pate de campagne	¥2,200	オードブル盛り合わせ Assorted hors d'oeuvres	¥2,500

Soup

本日のスープ	¥1,000	本日の野菜スープ	¥1,000
Today`s soup		Today`s vegetable soup	

Others

ローストポテト Roasted potato	¥1,200	マルゲリータピザ Margherita pizza	¥2,200
温野菜 Hot vegetable	¥1,600	シラスピザ Whitebait pizza	¥2,200
ソーセージ盛り合わせ Assorted sausage	¥2,200	桜海老ピザ Sakura shrimp pizza	¥2,200
フライドチキン Fried chicken	¥2,500	パン/ライス Bread/Rice	¥600

※当ホテルのお米は国産米を使用しております

上記金額はサービス料15%と消費税10%を含んでおります A 15% service charge and A 10% tax are included.

Curry

ココット焼き野菜カレー Vegetable Curry	¥3,100
ココット焼きビーフカレー Vegetable beef Curry	¥3,600
ふじやまスープカレー Fujiyama Soup Curry	¥3,900
三元豚ロースカツカレー Pork Cutlet Curry	¥3,800
ボタニカルカレー Botanical Curry	¥3,300

Bowl

釜揚げシラスと明太とろろボウル Whitebait and Spicy Cod Roe and Grated Yam Bowl	¥2,800
国産牛ステーキボウル Beef Steak Bowl	¥4,500

※当ホテルのお米は国産米を使用しております

Dessert

お食事後にちょうど良い4種類の デザートはいかがでしょうか

プリンサンデー Pudding sundae	¥1,000
チョコバナナサンデー Chocolate banana sundae	¥1,000
おすすめのミニパフェ Recommended mini parfait	¥1,000
本日のデザート Today`s dessert	¥2,000
本日のアイスクリーム Today's Ice cream	¥800
本日のシャーベット Today's Sherbet	¥800