

KID'S MENU

A: 7 to 12 years old

(7才~12才)

3,950

Juice

ジュース

[*Extra kids drink for 350yen キッズジュース追加 350 円]

Salads, soups, and desserts are available from the side dish station.

スープ、デザートはサイドディッシュステーションより

Main Plate

※内容は日替りになります。

Hamburg Steak, Deep-fried Shrimp, Grilled Chicken, Vegetables etc.

ハンバーグステーキ、海老フライ、チキングリル、野菜 など

B: 4 to 6 years old

(4才~6才)

2,000

Salads, soups, and desserts are available from the side dish station.

スープ、デザートはサイドディッシュステーションより

(3 才までのお子様はサイドディッシュ無料)

A LA CARTE

Appetizer

Salad of Mt. Fuji Spring Water-Raised Pork Ham with Wasabi Dip 富士湧水ポークハムのサラダ仕立て わさび風味のディップソース添え	1,500
Bigeye Tuna Carpaccio, Lightly Smoked, with Ponzu Jelly and Parmigiano メバチマグロの生スモーク カルパッチョ仕立て ジュレポン酢とパルミジャーノ	1,500
Fish and Chips フィッシュ&チップス	1,500
Cajun-Spiced Potatoes ケイジャンスパイスポテト	1,500
Green Salad<Share size> グリーンサラダ<2~3人前>	1,800
Grilled Romain Lettuce salad Beer Yeast Dressing <Share size> ロメインレタスのグリルサラダ オリジナル和風ビール酵母ドレッシング<2~3人前>	1,800
Fritter of Suruga Bay Deep-Sea Fish with Raisin Salad <Share size> 駿河湾産深海魚のフリットとレーズンのサラダ <2~3人前>	1,800
Pumpkin Salad with Cream Cheese and Walnuts <Share size> かぼちゃとクリームチーズ、くるみのサラダ <2~3人前>	1,800
Thick sliced Bacon's Grilled Ceasar salad <share size> 厚切りベーコンのグリルシーザーサラダ<2~3人前>	2,450
Grilled Sausages <share size> 6種の味わい工房ソーセージ <2~3人前> (粗挽き・チョリソー・ガーリック・ペッパー・桜えび・わさび)	2,000

To the guests who have some allergy to specific ingredients, please inform us the detail when ordering.

特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

使用食材一覧をご用意しております。右記 QR コードを読み込んでご確認ください。





A LA CARTE

Soup

Today's Soup 700
本日のスープ

Grill

Grilled "Shizuoka sodachi "Wa-Gyu Beef sirloin (60g) 10,500
しずおか特選和牛「静岡そだち」サーロインのグリル

Premium Grill Combo 10,500
(Japanese black wagyu, Izu Venison loin,Today's Fish)
プレミアムグリルコンボ
(黒毛和牛100g・イズシカロース1P・本日の魚100g)

Seafood Premium Combo Plate 10,500
(Spiny Lobster, Roasted Live Ezo Abalone, Hoba Leaf-Grilled Fish)
シーフードプレミアムコンボプレート
(スパイニーロブスター・活メエゾアワビロースト・旬魚の朴葉焼き)

Grilled T-bone steak (380g) 10,500
Tボーンステーキ

Grilled Japanese black wagyu sirloin (100g) 8,000
黒毛和牛サーロインのグリル

Low-Temperature Grilled Izu Venison & Tea-Smoked Duck Confit 8,000
低温調理したイズシカのグリルと紅茶鴨のコンフィ

Grilled Spiny Lobster with Roasted Walnuts and Brown Butter 8,000
スパイニーロブスターのグリル くるみのローストと焦がしバター

Roasted Chicken leg from Shizuoka Prefecture (240g) 5,500
静岡県産美味鳥 チキンレッグのロースト

Australian Beef grill (100g) 5,500
AUS産ビーフのグリル

Grilled fish of the day (100g) 5,500
本日の鮮魚グリル

Grilled Seasonal Vegetables with Aromatic Vegetable Vinaigrette 5,500
秋彩ベジタブルグリル 香味野菜ヴィネグレット

Rice 400
ライス

Bread 400
パン

We use rice locally grown in Shizuoka prefecture.
静岡県産の米を使用しております。

All prices include consumption tax and service charge.
表記料金には消費税・サービス料を含みます。

A LA CARTE

Shizuoka Eel Grilled with Shio-Koji(salted rice malt) 9,000
静岡県産うなぎの塩麴焼き (刻みわさび)

Shizuoka Eel Shirayaki over Steamed Rice Box 9,000
静岡県産うなぎの白焼き重 (刻みわさび・汁物)

Beef Steak Rice BOX 7,000
ビーフステーキ重 (刻みわさび/ガーリックチップ・汁物)

Grilled Pork Rice Box 6,000
ポークグリル重 (刻みわさび/ガーリックチップ・汁物)

Roast Chicken Rice Box 5,500
ローストチキン重 (刻みわさび/ガーリックチップ・汁物)

Cold Soba or Tea Soba(Buckwheat noodles) or 2,500
Udon (Japanese Wheat noodles)
冷やしそば または 茶そば / うどん

Rice 400
ライス

Bread 400
パン

Miso Soup 400
みそ汁

We use rice locally grown in Shizuoka prefecture.
静岡県産の米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific ingredients, please inform us the detail when ordering.
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。
使用食材一覧をご用意しております。右記 QR コードを読み込んでご確認ください。





A LA CARTE

DESSERT

Creme Brulee with Seasonal Fresh Fruits クレームブリュレ 季節のフルーツ添え	1,200
Assorted Fruits フルーツ盛合わせ	1,600
Assorted Desserts デザート の 盛り合わせ	1,600
Four Assorted Ice Creams & Sherbets 4種 の アイスクリーム & シャーベットの盛り合わせ	1,600
Two Assorted Ice Creams & Sherbets 2種 の アイスクリーム & シャーベットの盛り合わせ	1,000