

DINNER MENU

2022.12.1-2023. 2.28
<12.24 — 2023.1. 3 除く>

Grill & Dining **G**



A LA CARTE

Appetizer

- | | |
|--|-------|
| 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 | 2,450 |
| Shizuoka Prefecture's Tuna ham Cobb Salad <share size>
静岡県産マグロの生ハムのコブサラダ | 2,200 |
| Grilled Sausages & Potato
6種の味わい工房ソーセージ&フライドポテト盛合わせ
(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 |

Soup

- | | |
|------------------------|-----|
| Today's Soup
本日のスープ | 600 |
|------------------------|-----|



A LA CARTE

Dinner Set Menu

Grilled Beef sirloin Wa-Gyu "Shizuoka sodachi " しずおか特選和牛「静岡そだち」サーロインのグリル 100g	11,000
Aqua Pazza of KINME-DAI (Red snapper) 金目鯛のアクアパッツァ	9,500
Braised Cheek meat IZU red wine 中伊豆ワイナリーの赤ワインで煮込んだ牛ほほ肉の赤ワイン煮	9,500
Domestic Roast beef 国産牛肉のローストビーフ	7,500
Grilled Sea bream from Numazu Fish Market 沼津港より 真鯛のグリル 140g	5,000
Grilled SHIZUOKA Prefecture's Chicken 静岡県産美味鳥（鶏）のグリル 200g	5,000
Grilled SHIZUOKA Prefecture's Pork Loin 静岡県産銘柄豚ロースのグリル 160g	5,000

★This set menu comes with salad and soup, and
you can choose 'Bread' or 'Rice' along with the menu
サラダ、スープとパンまたはライスが付きます。

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

Wa G Food

< 除外日：12/24 ~ 2023/1/3 >

Monkfish Miso Hot Pot あんこう鍋 伊豆味噌仕立て	3,650
Simmered "KINMEDAI" (Red Snapper) 金目鯛の煮付け	3,050
Chaduke ,Shuzenji black rice and "KINMEDAI" 金目鯛と修善寺黒米のまご茶漬	3,050
Cold Soba or Tea Soba(Buckwheat noodles) OR Udon (Japanese Wheat noodles) 冷やしそば または 茶そば または うどん	1,750
"WASABI" Rice Bowl わさび丼	1,750
Seaweed Miso Soup 海女海苔の味噌汁	450

Rice ライス	250
Bread パン	250

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



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 Desserts デザート盛り合わせ	1,600
Assorted Ice Creams & Sherbets アイスクリーム&シャーベットの盛り合わせ	1,300