A LA CARTE

Appetizer

Green Salad 1,250
グリーンサラダ

Thick sliced Bacon's Grilled Ceasar salad <share size> 2,450
厚切りベーコンのグリル シーザーサラダ

Grilled Sausages & Fried Potato 2,000
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）

Soup

Today's Soup 600
本日のスープ

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。

A LA CARTE

Dinner Set Menu

Grilled “Shizuoka sodachi ” Wa-Gyu Beef sirloin 120g/ 12,000
しずおか特選和牛「静岡そだち」サーロインのグリル 60g/ 7,000

Angus Beef Steak 7,000
アンガスビーフステーキ 200g

Winter RED HOT POT 〜IZU Cioppino〜 6,000
＜赤ホットポット＞ 伊豆の海の幸チョッピーノ マリオット風

Winter WITE HOT POT 6,000
〜Local Amagi gamecock Wasabi hotpot prepared with soy milk〜
＜白ホットポット＞ 天城軍鶏のわさび鍋 豆乳仕立て

Grilled fish of the day 5,000
本日の魚のグリル 140g

Grilled SHIZUOKA Prefecture’s Chicken 5,000
静岡県産鶏のグリル 200g

Grilled SHIZUOKA Prefecture’s Pork Loin 5,000
静岡県産銘柄豚ロースのグリル 160g

Braised Premium Hamburg steak 5,000
プレミアムハンブルグステーキの煮込み

★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。

A LA CARTE

Angus Beef Steak BOX アンガスビーフのステーキ重 200g (香の物・味噌汁)	7,000
Seared Aka FUJI Salmon(trout) BOX 炙り紅富士サーモン重 (香の物・味噌汁)	6,000
Simmered "KINMEDAI" (Red Snapper) 金目鯛の煮付け	3,500
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	2,800
"WASABI" Rice Bowl わさび丼	2,400
Rice ライス	400
Bread パン	400

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

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。