



## GRILL BUFFET

7,900

### STARTER

Appetizers, Salad & soup & dessert are Buffet style  
& you can choose as much as you want

オードブルやサラダ、スープ、デザートはbuffetスタイルでお好きなだけ

### MAIN

Please choose any 1 of the main plate from below  
メインのお料理を下記①～⑤よりお選びください。

- ① Grilled **japanese sea perch** Homemade ponzu with soy sauce  
沼津市場よりスズキのグリル 夏野菜添え 修善寺醤油の自家製ポン酢で
- ② Grilled shizuoka prefecture's 'IKI-IKI' **Chicken** Soffritto with garlic soy sauce  
ふじのくにいきいきどりのグリル ソフリットのガーリック醤油ソース
- \*③ Grilled **Sea bream & ISE-EBI** (Japanese lobsters) **+3,050yen**  
Fish jelly with thymes flavor  
真鯛とイセ海老のグリル 夏野菜とタイム風味の魚貝のジュ
- \*④ Grilled australian **beef fillet** and Foie gras saute **+3,050yen**  
Van rouge sauce  
オーストラリア産牛フィレグリルとフォアグラのソテー  
中伊豆ワイナリー赤ワインのヴァン・ルージュソース  
※Foie gras may not be available depending on the stock situation.  
in that case, we will propose a different menu.  
入荷状況によりフォワグラのご提供ができない場合がございます。  
その場合は別メニューを提案させていただきます。
- \*⑤ Grilled **eel** pickled in salt koji homemade ponzu and **WASABI** **+4,850yen**  
静岡県産うなぎ1尾の塩麹漬けグリル  
修善寺醤油の自家製ポン酢と伊豆特産本わさびで
- \*⑥ Grilled **Beef** sirloin **Wa-Gyu** "Shizuoka sodachi" **+4,850yen**  
Van rouge sauce or homemade ponzu with soy sauce & **WASABI**  
特選A5和牛「静岡そだち」サーロインのグリル  
中伊豆ワイナリー赤ワインのヴァン・ルージュソース  
または 修善寺醤油の自家製ポン酢と伊豆特産本わさびで

### COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶



## KID'S MENU A

3,950

7 to 12 years old  
(7才～12才)

### Juice

ジュース

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

### Soup

スープ

Hamburg Steak, Deep-fried Shrimp, Chicken rice, French Fries, Vegetables  
ハンバーグステーキ、海老フライ、チキンライス、フライドポテト、温野菜

Dessert are Buffet style you can choose as much as you want

デザートはbuffetスタイルでお好きなだけ

## KID'S MENU B

2,000

4 to 6 years old  
(4才～6才)

### Juice

ジュース

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

### Soup

スープ

Fried chicken, Deep-fried Shrimp, Chicken rice, French Fries, Vegetables  
からあげ、海老フライ、チキンライス、フライドポテト、温野菜

Dessert are Buffet style you can choose as much as you want

デザートはbuffetスタイルでお好きなだけ

(3才までのお子様はサイドbuffet無料)