

～LUNCH MENU～

11:00～14:00

アラカルト *À la carte*

本日のパスタ	<i>Today's Pasta</i>	¥1200
オリジナルカレー 季節の野菜を添えた菜園風	<i>Curry Rice</i> <i>Seasonal Vegetables</i>	¥1200
カリフォルニアボウル 鮮魚のマリネを盛り込んで	<i>California Bowl</i> <i>Marinated Fresh Fish</i>	¥1400
アメリカンクラブハウスサンド	<i>American Clubhouse</i> <i>Sandwich</i>	¥1500
黒毛和牛国産鴨のハンバーグ ライス 又は パン	<i>WAGYU-Beef & Duck</i> <i>Hamburg Steak</i>	¥1800

Aset ¥900

サラダ＋スープ＋コーヒー 又は 紅茶
salad + soup + coffee or tea

Bset ¥1200

サラダ＋スープ＋コーヒー 又は 紅茶
＋ケーキ
salad + soup + coffee or tea
+ cake

※サービス料10%及び消費税を別途頂戴致します
※These prices didn't include 10% service charge and 8% tax

～ Régional Menu ～

* 伊豆や静岡の地物食材をお楽しみ頂ける *
ショートコースです

Menu

本日のポタージュ

天城の鹿のポロネーゼ

魚河岸より鮮魚と旬野菜
シェフのインスピレーションで

パティシエ特製デザート

コーヒー 又は 紅茶

3,000円

料理内容は仕入れ状況により異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※サービス料10%及び消費税を別途頂戴致します
※This price didn't include 10% service charge and 8% tax

～ Tea Pairing Menu ～

季節のアミューズ
×
焙じ茶スパークリング

キノコのテリーヌと西伊豆産黒米のおこげ
滋味あふれる干し貝とキノコの餡
×
和烏龍茶「あおい」

特薦魚のポアレ アメーラトマト
茄子とカレーのクーリー
×
深蒸し茶「光彩」

黒毛和牛のプレゼ
×
唐紅茶 + ビーツ

パティシエ特製デザート

お飲み物

5,500円

料理コースのみ 4,500円

料理内容は仕入れ状況により異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※サービス料10%及び消費税を別途頂戴致します
※This price didn't include 10% service charge and 8% tax

～CAFÉ FOOD～

Cake ケーキ

チーズケーキ	<i>Cheese Cake</i>	¥500
チョコレートケーキ	<i>Chocolate Cake</i>	¥500
無農薬紅茶 瀬戸谷もみじのクレームブリュレ	<i>Local Organic Black Tea Crème Brûlée</i>	¥500

Cake Set ケーキセット

ケーキ1種 + コーヒー 又は 紅茶	<i>Cake + Drink</i>	¥1000
--------------------------	---------------------	-------

Snack 軽食

アメリカンクラブハウスサンド	<i>American Clubhouse Sandwich</i>	¥1500
アイスクリーム	<i>Ice cream</i>	¥450
シャーベット	<i>Sherbet</i>	¥450

※サービス料10%及び消費税を別途頂戴致します
※These prices didn't include 10% service charge and 8% tax

~CAFÉ DRINK~

Coffee コーヒー

ブレンド	<i>Coffee</i>	¥700
エスプレッソ	<i>Espresso</i>	¥700
カプチーノ	<i>Cappuccino</i>	¥800
カフェオレ	<i>Café au lait</i>	¥800
アイスコーヒー	<i>Iced Coffee</i>	¥700

Tea 紅茶

セイロントイー	<i>Ceylon</i>	¥800
アールグレイ	<i>Earl Grey</i>	¥800
アイスティー	<i>Iced Tea</i>	¥800

Herb Tea ハーブティー

カモミール	<i>Chamomile</i>	¥800
ローズヒップ	<i>Rose Hip</i>	¥800

Soft Drinks ソフトドリンク

フレッシュオレンジ	<i>Fresh Orange</i>	¥1000
フレッシュグレープフルーツ	<i>Fresh Grapefruit</i>	¥1000
自家製ジンジャエール	<i>Ginger Ale</i>	¥900
中伊豆ワイナリーの葡萄酢 (水割り 又は ソーダ割)	<i>Grape Vinegar</i> <i>with water or soda</i>	¥800

※サービス料10%及び消費税を別途頂戴致します
※These prices didn't include 10% service charge and 8% tax

Alcoholic Drinks アルコール

生ビール アサヒ熟選	<i>Draft Beer</i>	¥700
グラス シャンパン	<i>Champagne</i>	¥1400
グラス 白ワイン	<i>White Wine</i>	¥1200
グラス 赤ワイン	<i>Red Wine</i>	¥1200

ボトルメニューもご用意しております。
お気軽にスタッフへお声かけ下さい。
We also have a bottle list. Please contact our staff.

Wine List

Best White & Red Wines



designed by freepik.com

※サービス料10%及び消費税を別途頂戴致します
※These prices didn't include 10% service charge and 8% tax