

ふじ

## 藤

12,000 YEN

APPETIZER

冷製前菜 一食前のお楽しみー

SAUTEED SOUTHERN BLUEFIN TUNA CAUGHT IN YAIZU PORT -SAKURA FLAVOR-  
 - STRAWBERRY AND TERIYAKI BALSAMIC SAUCE -  
 温前菜 焼津港で水揚げされた南マグロのソテー 桜風味 ー静岡特産 わさび漬けとフレッシュ苺を入れたテリヤキバルサミコのソースでー

MIXED SALAD -JAPANESE DRESSING-  
 彩りサラダ ー和風ドレッシングー

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MISO SAUCE -  
 季節の焼き野菜 5 種 ー肉味噌ソース添えー

SHIZUOKA BEEF SPECIAL SELECTION SIRLOIN 120g  
 - WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -  
 静岡県産 特選和牛静岡そだちのサーロイン 120g  
 ー本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ 4 種の塩ー

※YOU CAN CHANGE TO SHIZUOKA BEEF SPECIAL SELECTION FILLET 100g  
 WITH AN ADDITIONAL CHARGE PER PERSON 2,000 YEN.  
 追加料金 1 名様 2,000 円で、静岡県産 特選和牛静岡そだちのフィレ 100 g に変更いただけます。

OCHAZUKE WITH RED BREAM FROM SHIZUOKA -PICKLES-  
 静岡県産 金目鯛の緑茶漬 ー香の物ー  
 OR

GARLIC RICE WITH SAKURA SHRIMP -SOUP, PICKLES-  
 桜えびのガーリックライス ー汁椀、香の物ー

DESSERT, COFFEE OR TEA  
 水菓子、コーヒー または 紅茶

さつき

## 皐月

20,000 YEN

APPETIZER

冷製前菜

SAUTEED SOUTHERN BLUEFIN TUNA CAUGHT IN YAIZU PORT -SAKURA FLAVOR-  
 - STRAWBERRY AND TERIYAKI BALSAMIC SAUCE -  
 温前菜 焼津港で水揚げされた南マグロのソテー 桜風味 ー静岡特産 わさび漬けとフレッシュ苺を入れたテリヤキバルサミコのソースでー

SAUTEED FOIE GRAS WITH BLACK RICE -MISO SAUCE-  
 フォアグラのソテー 黒米添え ー味噌ソースー

ABALONE WITH SEASONAL VEGETABLES -GIANT BUTTERBUR BUTTER SAUCE -  
 活け鮑 春野菜添え ー露の壺バターソースー

※YOU CAN CHANGE TO SPINY LOBSTER WITH AN ADDITIONAL CHARGE PER PERSON 2,000 YEN. (\* FROM 2 PEOPLE )  
 追加料金 1 名様 2,000 円にて『活け伊勢海老 春野菜添え』に変更いただけます。(\*2 名様より)

MIXED SALAD -JAPANESE DRESSING-  
 彩りサラダ ー和風ドレッシングー

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MISO SAUCE -  
 季節の焼き野菜 5 種 ー肉味噌ソース添えー

SHIZUOKA BEEF SPECIAL SELECTION SIRLOIN 100g OR FILLET 80g  
 - WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -  
 静岡県産 特選和牛静岡そだちのサーロイン 100g または フィレ 80 g ー本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ 4 種の塩ー

OCHAZUKE WITH RED BREAM FROM SHIZUOKA -PICKLES-  
 静岡県産 金目鯛の緑茶漬 ー香の物ー  
 OR

GARLIC RICE WITH SAKURA SHRIMP -SOUP, PICKLES-  
 桜えびのガーリックライス ー汁椀、香の物ー

DESSERT, COFFEE OR TEA  
 水菓子、コーヒー または 紅茶

はな  
華

24,000 YEN

APPETIZER  
冷製前菜

SAUTEED SOUTHERN BLUEFIN TUNA CAUGHT IN YAIZU PORT -SAKURA FLAVOR-  
- STRAWBERRY AND TERIYAKI BALSAMIC SAUCE -  
温前菜 焼津港で水揚げされた南マグロのソテー 桜風味 - 静岡特産 わさび漬けとフレッシュ苺を入れたテリヤキバルサミコのソースでー

SAUTEED FOIE GRAS WITH BLACK RICE -MISO SAUCE-  
フォアグラのソテー 黒米添え -味噌ソース-

SPINY LOBSTER AND SEASONAL VEGETABLES -GIANT BUTTERBUR BUTTER SAUCE -  
活け伊勢海老 -露の薑バターソース-

MIXED SALAD - JAPANESE DRESSING -  
彩りサラダ -和風ドレッシング-

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MISO SAUCE -  
季節の焼き野菜 5 種 -肉味噌ソース添え-

SHIZUOKA BEEF SPECIAL SELECTION SIRLOIN 100g OR FILLET 100g  
- WASABI, GARLIC, MARINATED SEASONAL VEGETABLES, 4 KINDS OF SALT -  
静岡県産 特選和牛静岡そだちのサーロイン 100g または フィレ 100g -本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ 4種の塩-

OCHAZUKE WITH RED BREAM FROM SHIZUOKA -PICKLES-  
静岡県産 金目鯛の緑茶茶漬け -香の物-

OR

GARLIC RICE WITH SAKURA SHRIMP -SOUP, PICKLES-  
桜えびのガーリックライス -汁椀、香の物-

DESSERT, COFFEE OR TEA  
水菓子、コーヒー または 紅茶

## A LA CARTE

APPETIZER 先付け	800 YEN	BLACK PORK LOIN 黒豚ロース 150g	3,800 YEN
APPETIZER PLATTER 前菜 3 種盛り合わせ	2,000 YEN	FOIE GRAS フォアグラ 80g	4,400 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	600 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	8,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,200 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	10,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	1,800 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,200 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	2,600 YEN	GARLIC RICE -SOUP, PICKLES- ガーリックライス -椀、香の物-	1,200 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	14,500 YEN	RICE -SOUP, PICKLES- 御飯 -椀、香の物-	800 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	7,200 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,200 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	13,500 YEN		
SEAFOOD PLATTER -PRAWNS, SNAPPER, SCALLOP- 海鮮 3 種盛り合わせ -活け車海老、真鯛、帆立貝柱-	4,500 YEN		

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX. ACTUAL PRODUCT MAY DIFFER FROM IMAGES.  
TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.

PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

表記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます。すべての写真は実物の物と異なる場合がございます。  
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。