

NAPA VALLEY

APPETIZERS

Assorted Appetizers For Two 前菜の盛り合わせ(2名様用) ¥1,760

Mixed Green Salad ミックスグリーンサラダ ¥880

Fresh Mushroom Caesar Salad 長谷川農産フレッシュマッシュルームのシーザーサラダ ¥1,100
※長谷川農産マッシュルーム…農薬に頼らず、本場オランダの栽培法で育った本格マッシュルーム
フレッシュで使用することでマッシュルーム独特の歯ごたえ・香り・甘味をお楽しみください

Kunugi Trout Carpaccio 静岡県産くぬぎ鱒のカルパッチョ ¥1,540
※くぬぎ鱒…富士山麓の清らかな水で薬を一切使用しないでストレスなく育ったブランド虹鱒

Shiitake mushroom Ajillo 修善寺 原木しいたけのアヒージョ ¥880
※原木栽培…山に自然に生育している広葉樹を切り出し、その原木に「菌」を植え付けて栽培する方法
自然に近い方法で作られるため、肉厚で香りと深みのある濃厚な味わいが特徴のしいたけ

Assorted of Cheese & Raw ham チーズと生ハムの盛り合わせ ¥1,320

SOUP

Soup of Today Special 本日のスープ ¥660
※内容はスタッフにお尋ねください

Clam chowder in Bread bowl 伊豆ブレッドボウルクラムチャウダー ¥1,540
※パンの器に入ったクラムチャウダー 器ごとお召し上がり頂けます

PASTA

Pasta of Today Special 本日のパスタ ¥1,650
※内容はスタッフにお尋ねください

Spaghetti Carbonara 伊豆卵とベーコンのカルボナーラ ¥1,870
※伊豆卵…農の駅「伊豆」で仕入れる新鮮な卵。こだわった飼料を使用して
鶏本来の健康を維持、継続させることで、健康でおいしい鶏卵が毎日生産されています

Spaghetti Bolognese 自家製サルシッチャ(国産牛)のボロネーゼ ¥1,870
※サルシッチャ…イタリア語で「腸詰め」という意味で、加熱していない生ソーセージのこと
型(皮)から中身を取り出してほぐし、ひき肉のような状態にしてパスタのソースに用いています
自社の赤ワイン(ヤマソーヴィニヨン)とハーブとスパイスで作った自家製サルシッチャです

※All Prices Include tax.表示金額は税込です。

PASTA SET パスタセット ￥2,750

Please choose one item from the pasta category
パスタのカテゴリーより、好きなものを一品お選びください

Mixed Green Salad(half) ミックスグリーンサラダ(ハーフ)

Soup of Today Special(small)&Bread 本日のスープ(小)とパン

① Pasta of Today Special 本日のパスタ

※内容はスタッフにお尋ねください

② Spaghetti Carbonara 伊豆卵とベーコンのカルボナーラ

※伊豆卵…農の駅「伊豆」で仕入れる新鮮な卵。

③ Spaghetti Bolognese 自家製サルシッチャ(国産牛)のボロネーゼ

※サルシッチャ…イタリア語で「腸詰め」という意味で、加熱していない生ソーセージのこと
型(皮)から中身を取り出してほぐし、ひき肉のような状態にしてパスタのソースに用いています

Dessert デザート

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶

PREFIX LUNCH プリフィックスランチ ￥3,960

Please choose one item from the main dish category
メインディッシュのカテゴリーより、好きなものを一品お選びください

Mixed Green Salad(half) ミックスグリーンサラダ(ハーフ)

Soup of Today Special & Bread 本日のスープとパン

① Grilled Fish of Today Special 沼津港より鮮魚のグリル

※内容はスタッフにお尋ねください

② Grilled Chicken(Wasabi) 静岡美味鶏モモ肉の伊豆わさび焼き

※美味鶏(鳥)…一般的な鶏肉に比べて、コクと甘みが強く、鶏肉特有の臭みが少ないことが特徴。
※わさび焼き…皮目にわさびを塗って焼き上げ、加熱することによりわさびの辛みが丁度よくなります。

中伊豆産赤ワインをソースに使用しています

③ Grilled Pork(Miso) 静岡県産銘柄豚ふじのくにポーク ロース 伊豆味噌焼き

※ふじのくにポーク…静岡県がSPF(Specific Pathogen Free 指定病原体を持たないよう生産)
環境下で育種改良した豚肉。お肉の繊維が細かいため、霜降りで柔らかくジューシーです。

中伊豆産赤ワインをソースに使用しています

※④ Beef steak 静岡県産あしたか牛 サーロインステーキ **±1,980円 ※追加料金**

※あしたか牛…静岡県東部の愛鷹(あしたか)山麓に広がる広大な大地と富士山の豊富な湧き水で
育てられた「あしたか牛」は、厳選された穀物でじっくりと時間をかけて肥育することにより仕上げられ
豊かなこくのある風味が特徴です。

中伊豆産赤ワインをソースに使用しています

Dessert デザート

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶

※All Prices Include tax.表示金額は税込です。

GRILL & STEAK

Grilled Fish of Today Special 沼津港より鮮魚のグリル ¥1,980

※内容はスタッフにお尋ねください

Grilled Chicken(Wasabi) 静岡美味鶏モモ肉の伊豆わさび焼き ¥2,200

※美味鶏(鳥)…自然豊かな環境にある県内21カ所の養鶏場で、飼料や安全性にこだわり、丁寧に

飼育された鶏。一般的な鶏肉に比べて、コクと甘みが強く、鶏肉特有の臭みが少ないことが特徴。

※わさび焼き…皮目にわさびを塗って焼き上げ、加熱することによりわさびの辛みが丁度よくなります。

中伊豆産赤ワインをソースに使用しています

Grilled Pork(Miso) 静岡県産銘柄豚ふじのくにポーク ロース 伊豆味噌焼き ¥2,200

※ふじのくにポーク…静岡県がSPF(Specific Pathogen Free 指定病原体を持たないよう生産)環境下で

育種改良した豚肉。お肉の繊維が細かいため、霜降りですごく柔らかくジューシーです。

※伊豆味噌…伊豆味噌は、米糲をふんだんに使用し、富士箱根水系の天然水で仕込み、

長期間熟成させた深みのある味わい・香りをもつ完全醸造味噌です。

中伊豆産赤ワインをソースに使用しています

Beef Steak 静岡県産あしたか牛 サーロインステーキ ¥4,400

※あしたか牛…静岡県東部の愛鷹(あしたか)山麓に広がる広大な大地と富士山の豊富な湧き水で

育てられた「あしたか牛」は、厳選された穀物でじっくりと時間をかけて肥育することにより仕上げられ、

豊かなこくのある風味が特徴です。

中伊豆産赤ワインをソースに使用しています

DESSERT

Ice Cream 本日のアイスクリーム2種盛り合わせ ¥660

※内容はスタッフにお尋ねください

Dessert of Today Special 本日のデザート ¥1,100

※内容はスタッフにお尋ねください

KIDS

※小学生以下のお子様を対象です

※Children under elementary school age are eligible

Kids Plate キッズプレート ¥1,650

※ハンバーグ・マッシュポテト・ミニオムライス・ミニスープ・プチデザート

※All Prices Include tax.表示金額は税込です。