Lumière ～ルミエール～

¥10,000-

Éclat ～エクラ～

¥14,000-

写真はイメージです。

Recommended local meat dishes

Sauteed Japanese chicken【Shizuoka perf.】

富士の鶏 ソテー

Served with BBQ sauce, garlic sauce,
grated ginger, wasabi and salt

バーベキューソース、和風ガーリックソース、
おろししょうが、わさびと塩を添えて。

¥4,500

Sauteed Norwegian salmon,
fermented butter and tomato sauce

ノルウェーサーモンのポワレ、
発酵バターのトマトソース

¥4,800

Grilled Japanese black wagyu(beef) sirloin
【Kanagawa pref.】, *Wasabi*【Izu Shizuoka pref.】

神奈川県産黒毛和牛サーロイングリル
伊豆山葵添え 200g

¥13,000
【Half-size(100g) ¥9,100】

Lumière
～ルミエール～

Seafood terrine, stained glass style
シーフードテリーヌ、ステンドグラス仕立て
Soup of the day
本日のポタージュ
Prawn sauteed with herb, avocado and green apple sauce
海老の香草ポワレ、アボカドと青りんごのピュレ

【Please choose one item from dishes below】
【メインディッシュをお選びください】

Steamed sea perch with pistou sauce（basil sauce）or
Roasted duck with truffle flavored salad or
Roasted Japanese beef loin with red wine butter
スズキのヴァプール、ピストゥーソース
または
鴨のロースト、トリュフが香るサラダ仕立て
または
国産牛ロースのローストの赤ワインバター

Spiced fruits soup with vanilla ice cream
フルーツのスパイスのスープとバニラアイスクリーム
Petit gateau
小菓子
Coffee,Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Éclat
～エクラ～

Amuse of the day
本日のアミューズ
Carpaccio of inada (young yellowtail)exotic style, salad
エキゾチックなイナダのカルパッチヨ、サラダ仕立て
Soup of the day or Beef clear soup
本日のポタージュ または コンソメ
Sauteed grunt, White Porto Sauce
伊佐木のポワレ、白ポルトソース

【Please choose one item from dishes below】
【メインディッシュをお選びください】

Japanese beef loin steak with wasabi sauce or Beef stew
国産牛ロースステーキ、ワサビソース
または
ビーフシチュー

Spiced fruits soup with vanilla ice cream
フルーツのスパイスのスープとバニラアイスクリーム
Petit gateau
小菓子
Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥14,000

Appetizer / Side dish 前 菜 / サイドディッシュ

Japanese spinach and Bacon Caesar salad
小松菜とベーコンのシーザーサラダ ¥2,000
Half-size ハーフサイズ ¥1,400

Assorted hors d'oeuvres
オードヴル盛り合わせ ¥3,200
Half-size ハーフサイズ ¥2,200

Potato salad
ポテトサラダ ¥ 950

Pickled Vegetables
野菜のピクルス (Vg)(G) ¥ 900

Marinated olive
オリーブのマリネ (Vg)(G) ¥1,200

Smoked salmon
スモークサーモン (G) ¥2,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Combination salad
コンビネーションサラダ (Vg)(G) ¥1,100
Half-size ハーフサイズ ¥ 700

French Fry
フレンチフライ (Vg) ¥ 900

Mashed potato
マッシュポテト (V)(G) ¥1,200
Half-size ハーフサイズ ¥ 750

Soup スープ

Soup of the day (Vg) Soup for vegan is available
本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可 ¥1,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,000

Zuppa alla Pavese（Tomato gratin soup with egg）
玉子入りトマトグラタンスープ ¥1,800

Beef clear soup
コンソメスープ (G) ¥2,300
Half-size ハーフサイズ ¥1,700

Onion gratin soup
オニオングラタンスープ ¥2,300

Main dish メインディッシュ

Spaghetti vegetable Tomato sauce
スパゲッティ ベジタブル トマトソース (Vg) ¥2,300

Steamed sea bream, White wine sauce
真鯛のデュグレレ風 ¥3,400

Sauteed scallop, Provence style
ホタテ貝のプロヴァンス風 ¥3,600

Chicken cutlet with bacon
チキンカツレツ メリーランド風 150g ¥2,800

Hamburger steak Mushroom Sauce
ハンバーグステーキ マッシュルームソース 180g ¥4,100

Beef stew
ビーフシチュー 120g ¥6,200

Beef sirloin steak ＊Please choose one steak sauce
〈Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce〉
牛サーロインステーキ お好みのソースで (G)
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース
200g ¥7,300

Bread
パン ¥700

Assorted vegetables, Tomato sauce
７種の野菜盛り合わせ トマトソース (Vg)(G) ¥1,600

Crabmeat croquette Tomato sauce or Tartar sauce
蟹クリームコロッケ トマトソース または タルタルソース ¥4,300
Half-size ハーフサイズ ¥3,000

Seafood coquille gratin
シーフードコキールグラタン ¥3,800

Veal cutlet, spaghetti
仔牛のカツレツ スパゲッティ添え 100g ¥3,900

Beef stroganoff
牛肉のサワークリーム和え バターライス添え (G) 120g ¥4,500

Beef tenderloin steak ＊Please choose one steak sauce
〈Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce〉
国産牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (G)
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース
120g ¥7,600

Rice
ライス (G) ¥600

Salad set	Soup set	Salad & Soup set
サラダセット	スープセット	サラダ、スープセット
With Salad, Bread or Rice, Coffee	With Soup, Bread or Rice, Coffee	With Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee
（サラダ、パンまたはライス、コーヒー付き）	（本日のスープ、パンまたはライス、コーヒー付き）	（サラダ、本日のスープ、パンまたはライス、コーヒー付き）
¥2,200	¥2,400	¥3,000

(G) Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー
(V) Vegetarian Menu | Contains eggs and dairy products. ベジタリアン対応メニュー｜卵、乳製品は使用しております。
(Vg) Vegan Menu | Contains no animal products. ヴィーガン対応メニュー｜動物由来の原材料を用いない料理としております。
We use five pungent roots 五葷“ごくん”(にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あさつきなど)を使用しております。
（Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.）

Seasonal Dessert 季節のデザート

Spiced fruits soup with vanilla ice cream
フルーツのスパイスのスープとバニラアイスクリーム
￥1,100

Dessert デザート

Apple pie a la mode
アップルパイアラモード
￥1,800

Pudding a la mode
プリンアラモード
￥1,400

Apple pie
アップルパイ
￥1,200

Custard pudding
カスタードプリン
￥900

Chocolate nuts sundae
チョコレートナッツサンデー
￥950

Vanilla Ice cream
バニラアイスクリーム
￥800

Sherbet
シャーベット各種
￥800

Beverage お飲み物

Coffee コーヒー	￥1,500
Espresso エスプレッソ	￥1,500
Espresso(double) エスプレッソ(ダブル)	￥1,700
Tea 紅茶	￥1,400
Herb tea ハーブティ	￥1,400
Cafe latte カフェラテ	￥1,700

The above amount includes service charge and consumption tax.
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。