

# Prix Fixe Menu

Kindly select one appetizer, one main course, and one dessert of your choice.  
お好みの前菜・メインディッシュ・デザートを各1品お選びください。

Assorted small bite  
はじまりの一品

## Appetizer

Mixed salad, snow crab, mango, avocado, cocktail sauce  
(Add JPY 800)  
ズワイガニ アボカドとマンゴーサラダ カクテルソース  
(追加料金 800円)

Today's local fish carpaccio with bottarga  
Local vegetables and herb salad  
近隣漁港より 本日のお魚のカルパッチョ仕立て  
からすみ 地産野菜とハーブサラダ

Pate de campagne "dining room style"  
田舎風テリーヌ "ダイニングルームスタイル"

## Main dish

Chili spiced pan-seared European lobster tail  
Herb butter rice pilaf with sauce Américaine (Add JPY 2,800)  
ヨーロピアンロブスターのポワレ エスニック風味  
ハーブバターライスピラフ アメリケーヌソース  
(追加料金 2,800円)

Pan-fried market fish  
Lotus root chips, mushrooms  
Served with black olive, vermouth cream sauce  
近隣漁港より お魚のポワレ  
蓮根チップと茸 黒オリーブとベルモットクリームソース

Cajun spiced sautéed "Fuji Atlantic Salmon"  
Mashed potato, grilled lemon  
フジアトランティックサーモンのケイジャンスピイスステーキ  
マッシュポテト グリルレモン

## Dessert

Vacherin, citrus compote (Add JPY 800)  
地産柑橘のヴァシュラン (追加料金 800円)

Chocolate cake, apple compote, vanilla ice cream  
ガトーショコラ 林檎のコンポート バニラアイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー 又は 紅茶

9,500

# A Winter's Hearth

Assorted small bite  
はじまりの一品

\* \* \*

Smoked marinated mackerel, abalone  
Pickled loof vegetables, bottarga, crown daisy with fromage blanc  
近隣漁港より 真鯛のマリネ 薫香と蒸し鮑  
根菜のピクルス からすみ 春菊とフロマージュブラン

\* \* \*

Turnip velouté with shellfish flan and truffle aroma  
小田原西湘野菜 蕎のヴルーテ 白菜貝エキスのフラントリュフの香り

\* \* \*

Please choose one main dish from the selection below.  
メインディッシュをお選びください

Pan-fried market fish  
Lotus root chips and mushrooms  
Served with black olive, vermouth cream sauce  
近隣漁港より お魚のポワレ  
蓮根チップと茸 黒オリーブ ベルモットクリームソース

Pan-roasted Hokkaido  
"Snow White Cherryvalley" duck breast  
Kujo leek fondue, marmalade glaze  
北海道産 合鴨ムネ肉のロースト  
九条ネギのフォンデュ マーマレードのキャラメリゼ

Grilled wagyu beef loin (100g)  
Sautéed vegetables with ginger-scented veal jus  
和牛ロース肉のグリル 100g  
西洋野菜 生姜風味フォンドヴォーリエ

Grilled A4 wagyu beef tenderloin (100g)  
Sautéed vegetables with ginger-scented veal jus  
(Add JPY 3,800)  
A4黒毛和牛フィレ肉のグリル 100g  
西洋野菜 生姜風味フォンドヴォーリエ (追加料金 3,800円)

Add on: Sautéed foie gras (50g)  
(Add JPY 1,800)  
フォアグラのソテー 50g (追加料金 1,800円)

\* \* \*  
Vacherin baked meringue  
Citrus compote, bittersweet caramel mousse, ice cream  
地産柑橘のヴァシュラン焼きメレンゲ  
柑橘のシロップ煮 ほろ苦いキャラメルムース アイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー 又は 紅茶

14,000

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery.

All prices are inclusive of tax and are subject to a 15% service charge.

米飯類は、国産米を使用しています。メニューは季節と仕入れ状況により変わりますのでご了承下さい。  
上記は消費税を含む料金で別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

## Appetizer

(V) Dining room farm leaf salad ダイニングルームサラダ 野菜ドレッシング	1,800
Seasonal vegetable beignets "ichi miso" from Odawara 季節野菜のベニエ "小田原いいちみそ"とレモン	2,200
Caesar salad Romaine lettuce, grilled smoked bacon, Parmigiano シーザーサラダ ロメインレタス	2,840
(V) Burrata cheese "Latteria BeBè Kamakura" Seasonal fruits, tomato, balsamic sauce 「ラッテリアBeBè鎌倉」のブツラータチーズ 季節果実と神保農園のトマト バルサミコソース	3,100
(S) Today's local fish carpaccio with bottarga Local vegetables and herb salad 近隣漁港より 本日のお魚のカルパッチョ仕立て からすみ 地産野菜とハーブサラダ	3,220
Nicoise salad, seared tuna, olives, anchovies Tomato, boiled egg, potato, carrot ニース風サラダ 炙り鮪 オリーブ アンチョビ トマト ゆで卵 ポテト 人参	3,340
Mixed salad, snow crab, mango, avocado Cocktail sauce ズワイガニ アボカドとマンゴーサラダ カクテルソース	3,850
Sautéed foie gras Seasonal fruit, brioche, balsamic sauce フォアグラのソテー 季節の果実 ブリオッシュトースト バルサミコソース	5,280

## Soups & Sides

Seasonal soup 季節のスープ	1,100
(S) Baked French onion soup, Gruyère cheese, crouton オニオングラタンスープ グリュイエールチーズ クルトン	1,650
2-piece of bread (rustique or complet aux noix) ブレッド (リュスティック 又は クルミブレッド)	600
Mashed potato マッシュドポテト	1,500
(V) Sauteed mixed mushroom ミックスマッシュルームソテー	2,400

(S) Signature dish スペシャリテ

(V) Vegetarian ベジタリアンメニュー

## Main dish

(S) Pan-fried market fish lotus root chips, mushrooms Served with black olive, vermouth cream sauce 近隣漁港よりお魚のポワレ 蓮根チップと茸 黒オリーブとベルモットクリームソース	4,620
Cajun spiced sautéed "Fuji Atlantic Salmon" Mashed potato, grilled lemon フジアトランティックサーモンのステーキ ケイジャンスパイス マッシュポテト グリルレモン	5,240
(S) Chili spiced pan-seared European lobster tail Herb butter rice pilaf with sauce Américaine ヨーロピアンロブスター テイルのポワレ エスニック風味 ハーブバターライスピラフ アメリケーヌソース	8,580
Roasted chicken breast "Goten Jidori" Dijon mustard sauce, vegetables in cocotte 御殿地鶏ムネ肉のロースト ディジョンマスタードソース ココット野菜添え	4,230
Oven-roasted Sagami Sangenton pork loin "Ozasa" Charcutière, vegetables in cocotte 相模三元豚おざさロース肉のロースト シャルキュティエールソース ココット野菜添え	5,260
Roasted rack of Australian lamb Madeira wine sauce, vegetables in cocotte オーストラリア産仔羊背肉のロースト 甘酸っぱいマデラワインソース ココット野菜添え	6,400

## Steak frites

Wagyu beef rump (200g) 和牛ランプ肉 200g	8,500
Wagyu beef loin (250g) 和牛ロイン肉 250g	12,500
A4 Wagyu beef tenderloin "Diamond Fuji" (200g) A4 和牛 "ダイヤモンドフジ" フィレ肉 200g	16,500
Add on: Sautéed foie gras (50g) フォアグラのソテー 50g	1,800
Please select one sauce of your choice. お好きなソースを1つお選びください	
• Café de Paris butter • Mustard sauce • Red wine sauce • Soy sauce and wasabi	
カフェドパリバター マスタードソース 赤ワインソース 醤油 & わさび	

## Dessert

Assorted ice cream 3-kind アイスクリーム3種盛り合わせ	1,160
Short cake ショートケーキ	1,160
Creme brûlée クレームブリュレ	1,420
Mille-feuille, caramel ice cream ミルフィーユ キャラメルアイスクリーム	1,530
(S) Vacherin baked meringue Citrus compote, bittersweet caramel mousse, ice cream 地産柑橘のヴァシュラン 焼きメレンゲ 柑橘のシロップ煮 ほろ苦いキャラメルムースとアイスクリーム	1,530
Strawberry parfait 苺のパフェ	2,600
Assorted cheese 3-kind, dried fruit and walnut bread おまかせチーズ3種 ドライフルーツ&クルミのブレッド	3,100
Assorted fruit plate フルーツ盛り合わせ	2,860

## Coffee and tea

Coffee, espresso, café au lait, café latte, cappuccino コーヒー・エスプレッソ・カフェオレ・ カフェラテ・カプチーノ	850
English breakfast, darjeeling, earl grey イングリッシュ ブレックファースト・ ダージリン・アールグレイ	1,000
Chamomile, peppermint カモミール・ペパーミント	1,000
Fuji Atlantic Salmon, Japan's first land-based Atlantic salmon, raised with the pure waters of Mt. Fuji in Oyama, Shizuoka. フジアトランティックサーモンは、静岡県小山町 富士山の麓にある施設で、富士山の水を使用し生産された日本初の陸上養殖アトランティックサーモンです。	



All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery.

All prices are inclusive of tax and are subject to a 15% service charge.

米飯類は、国産米を使用しています。メニューは季節と仕入れ状況により変わりますのでご了承下さい。

上記は消費税を含む料金で別途サービス料(15%)を加算させていただきます。