









前菜

APPETIZER

- “パリピー” 冷やしピーマンと静岡牛の時雨煮  680
Chilled Green Pepper with Beef Shigure-ni
- アメリトマトの煮びたし(1個)    1,500
Chilled Dashi Marinated Amela Tomato
- 甘辛ソースを絡めた富士山御殿どりのから揚げ  1,600
Fried Chicken “Kara-age”
- OYAMA刺身サラダ 富士りんごと生姜のドレッシング   2,200
OYAMA Sashimi Salad, Fuji Apple-Ginger Dressing
- 刺身 3種 盛り合わせ   3,800
Assorted Sashimi Plate

野菜

VEGETABLES

- おまかせ野菜の焼き盛り合わせ   2,800
Grilled Assorted Seasonal Vegetables
- 椎茸 御殿場天野醤油バター    800
Shiitake Mushroom, Gotemba Soy Sauce and Butter
- 茄子 出汁 生姜   800
Eggplant, Dashi, Ginger
- アメリトマトのベーコン巻き  1,200
Amela Tomato Wrapped with Bacon
- アスパラガス 煮卵のタルタルソース   1,800
Asparagus, Tartar Sauce
- 静岡牛の肉じゃが    2,500
Shizuoka Beef and Potatoes Stew










海鮮

SEAFOOD

- 焼津小川の鯖の干物   2,000
Dried Mackerel
- 帆立貝 御殿場天野醤油バター    2,400
Scallops, Gotemba Soy Sauce, Butter
- 烏賊の一夜干し 七味マヨネーズ    2,500
Dried Squid, Chili Mayonnaise
- 静岡県産金目鯛の開き   5,200
Dried Kinme Snapper

肉

MEAT

- 富士山御殿どり 月見つくね   730
Mt. Fuji Goten Chicken Tsukune Meatballs with Egg Yolk
- 鶏レバーの甘辛ホイル焼き “順レバー”   1,000
Chicken Liver Baked in Foil
- 富士山御殿どり 手羽先 (3本)  1,500
Mt. Fuji Goten Chicken Wing
- 富士山御殿どり もも (たれまたは 柚子胡椒)  1,800
Mt. Fuji Goten Chicken Thigh (Sweet Sauce or Yuzu Pepper)
- 近江鴨胸肉  3,600
Japanese Duck Breast
- 厚切り牛タン  5,000
Beef Tongue (120g)
- 本日のお勧め牛  5,400
Japanese Beef of the day (100g)

ご飯物

RICE

- 御殿場コシヒカリ 味噌汁 お新香   1,000
Gotemba Koshihikari Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
- 静岡限定 焼きたぬきむすび    1,200
大葉 天かす 胡麻 ねぎ お新香
Grilled Rice Ball with Tempura Flakes
Shiso, Sesame, Tenkasu, Spring Onion, Japanese Pickles
- “山葵丼” 御殿場コシヒカリ 鰹節    2,000
“Wasabi Donburi” Gotemba Koshihikari Rice, Dried Bonito
- 400年の歴史を誇る丁子屋伝統の味   2,000
とろろ汁と御殿場コシヒカリ
Grated Yam Soup with Gotemba Koshihikari Rice

デザート

DESSERT

- 富士山の水ゼリー 黒蜜 きな粉    800
Fuji-Water Jelly, Kuromitsu, Kinako
- 杏仁豆腐 柿のコンポート    1,000
Almond Tofu, Persimmon Compote
- 特製マンゴープリン  1,100
Homemade Mango Pudding

OYAMA

8,000

お通し煮貝 🍤 🌿

Boiled Shellfish

静岡県産大豆を使った豆腐とゆり根の飛龍頭 🐟 🌿 🍤
紅ずわいがにの餡かけ

Deep Fried Shizuoka Tofu and Lily Bulb Ball, Red Snow Crab Thick Sauce

季節のお刺身 🐟 🌿

Sashimi Selection

お任せ焼き物 🌿

Assorted Meat and Vegetables

寒ぶりの胡麻和え丼 🐟 🌿

Soy Sauce Marinated Yellow Tail, Sesame, Gotemba Koshihikari Rice

静岡県産抹茶の蒸し焼きショコラ 黒蜜ソース 🌿 🍯 🍷

Shizuoka Matcha Terrine, Black Honey

OMIKA

11,000

お通し煮貝 🍤 🌿

Boiled Shellfish

静岡県産大豆を使った豆腐とゆり根の飛龍頭 🐟 🌿 🍤
紅ずわいがにの餡かけ

Deep Fried Shizuoka Tofu and Lily Bulb Ball, Red Snow Crab Thick Sauce

季節のお刺身 🐟 🌿

Sashimi Selection

焼津産やがらの焼き物 🐟 🌿

Grilled Cornetfish

本日のお勧め牛 季節の野菜 🌿

Japanese Beef of the day, Seasonal Vegetables

または or

特選和牛静岡そだち テンダーロイン +4,000 🌿

Shizuoka Wagyu Tenderloin +4,000

寒ぶりの胡麻和え丼 🐟 🌿

Soy Sauce Marinated Yellow Tail, Sesame, Gotemba Koshihikari Rice

静岡県産抹茶の蒸し焼きショコラ 黒蜜ソース 🌿 🍯 🍷

Shizuoka Matcha Terrine, Black Honey