



前菜

APPETIZER

- 680 “パリピー” 冷やしピーマンと静岡牛の時雨煮
 Chilled Green Pepper with Beef Shigure-ni
- 1,000 静岡県産大豆を使用したサカグチャの豆腐 静岡オリーブオイル
 Sakaguchiya Tofu, Shizuoka Olive Oil
- 1,400 甘辛ソースを絡めた鶏のから揚げ
 Fried Chicken “Kara-age”
- 1,500 アメーラトマトと静岡牛の静岡おでん風 (1個)
 Amela Tomato in Shizuoka Beef Broth “Oden” Style
- 2,200 OYAMA刺身サラダ 富士りんごと生姜のドレッシング
 OYAMA Sashimi Salad, Fuji Apple-Ginger Dressing
- 3,800 刺身3種盛り合わせ
 Assorted Sashimi Plate

野菜

VEGETABLES

- MARKET シェフが厳選した静岡県産の野菜
 Chef Selected Seasonal Shizuoka Vegetables
- 800 箱根西麓三島野菜 燕 肉みそ 柚子
 Shizuoka Turnip, Sweet Beef Miso, Yuzu
- 800 椎茸 御殿場天野醤油バター
 Shiitake Mushroom, Gotemba Soy Sauce and Butter
- 800 函南茄子 出汁 生姜
 Shizuoka Eggplant, Dashi, Ginger
- 1,200 アメーラトマトのベーコン巻き
 Amela Tomato Wrapped with Bacon
- 1,500 静岡県産大和芋のあつあつとろろ
 Pan-Fried Shizuoka Grated Yam Potato, Green Onion, Dried Bonito
- 2,500 静岡牛の肉じゃが
 Shizuoka Beef and Potatoes Stew

海鮮

SEAFOOD

- 2,100 焼津小川の鯖の干物
 Dried Mackerel
- 2,200 小山町金太郎マス 天野醤油と静岡みかん風味
 Mandarin Marinated Kintaro Salmon Trout, Shizuoka Soy Sauce
- 2,400 帆立貝 御殿場天野醤油バター
 Scallops, Gotemba Soy Sauce, Butter
- 2,500 烏賊の一夜干し 七味マヨネーズ
 Dried Squid, Chili Mayonnaise
- 5,200 静岡県産金目鯛の開き
 Dried Kinme Snapper

肉

MEAT

- 3,600 近江鴨胸肉
 Japanese Duck Breast
- 5,000 厚切り牛タン
 Beef Tongue (120g)
- 5,400 静岡牛
 Shizuoka Beef (100g)

焼き鳥

YAKITORI

- 730 月見つくね
 Tsukune Meatballs with Egg Yolk
- 1,800 3種類の串 盛り合わせ(もも ささみ梅しそ 手羽先)
 3 Assorted Skewers (Thigh, Tender Ume Shiso, Wing)
- 2,500 5種類の串 盛り合わせ
 (もも ささみ梅しそ 手羽先 つくね アメーラトマト)
 5 Assorted Skewers
 (Thigh, Tender Ume Shiso, Wing, Tsukune, Amela Tomato)

ご飯物

RICE

- 1,000 御殿場コシヒカリ 味噌汁 お新香
 Gotemba Koshihikari Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
- 1,000 静岡限定焼きたぬきむずび 大葉 天かす 胡麻 ねぎ
 Grilled Rice Ball
- 2,000 “山葵丼” 御殿場コシヒカリ 鰹節
 “Wasabi Donburi” Gotemba Koshihikari Rice, Dried Bonito
- 2,000 400年の歴史を誇る丁子屋伝統の味
 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

- 800 富士山の水ゼリー 黒蜜 きな粉
 Fuji-Water Jelly, Kuromitsu, Kinako
- 1100 特製マンゴープリン
 Homemade Mango Pudding

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. Prices above include tax and are subject to a 13% service charge. アレルギー食材や食事制限についてご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。上記税込価格にサービス料として13%を頂戴いたします。

SHIZUOKA SAKE

2,800 静岡酒巡り 3種
Shizuoka Sake Tasting Set (3 kinds)

GLASS BOTTLE

1,200 喜久酔 特別純米 青島酒造
Kikuyoi – Tokubetsu Junmai

1,200 正雪 辛口純米 菅富士 神沢川酒造場
Shosetsu – Karakuchi Junmai Homare Fuji

1,300 白隠正宗 生もと純米 菅富士 高嶋酒造
Hakuin Masamune – Kimoto Junmai Homare Fuji

1,000 開運 純米 菅富士 土井酒造場
Kaiun – Junmai Homare Fuji

1,100 6,000 高砂 山廃純米辛口 高砂酒造
Takasago – Yamahai Junmai

1,300 6,200 佐吉の里 「巧」 純米吟醸 花の舞酒造
Sakichi no sato 'Kou' Junmai Ginjo

1,500 6,400 初亀 純米吟醸 東条山田錦 初亀酒造
Hatsugame Junmai Ginjo Toujou Yamada Nishiki

3,000 19,000 磯自慢 大吟醸 磯自慢酒造
Isojiman – Daiginjo

18,000 磯自慢 大吟醸純米 ”エメラルドボトル” 磯自慢酒造
Isojiman – Daiginjo Junmai “Emerald Bottle”

25,000 磯自慢 純米大吟醸 山田錦 ブルーボトル 磯自慢酒造
Isojiman – Junmai Daiginjo 40 “Blue Bottle”

60,000 磯自慢 大吟醸 28 ”Nobilmente” 磯自慢酒造
Isojiman – Daiginjo 28 Nobilmente

JAPANESE SAKE

2,200 久保田 純米大吟醸 萬壽 新潟県
Kubota – Junmai Daiginjo – Manjyu – Niigata

1,100 6,000 紀土KID 純米吟醸 平和酒造 和歌山県
Kiddo KID – Junmai Ginjo – Heiwa – Wakayama

2,200 11,000 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 旭酒造 山口県
Dassai 39 – Junmai Daiginjo – Asahi – Yamaguchi

SAKE COCKTAILS

1,400 ゆずジンジャー トニック
Sake and Yuzu Ginger Tonic

1,400 紫蘇ハイボール
Shiso and Sake High Ball

PLUM WINE

1,100 6,000 鶴梅完熟にごり 平和酒造 新潟県
Tsuru-Ume Kanjuku Nigori – Heiwa – Niigata

1,100 八海山の原酒で仕込んだ梅酒 八海醸造 新潟県
Hakkaisan Genshu Made' Umeshu – Hakkaisan – Niigata

SHOCHU

1,000 6,000 八十八夜 富士錦酒造 静岡県
Hachijuhachiya – Fujinisiki – Shizuoka

1,100 7,000 佐藤 白麹仕込み 佐藤酒造 鹿児島県
Sato – White koji – Sato – Kagoshima

1,100 7,000 佐藤 黒麹仕込み 佐藤酒造 鹿児島県
Sato – Black koji – Sato – Kagoshima

1,000 6,000 中々 黒木本店 宮崎県
Nakanaka – Kuroki Honten – Miyazaki

1,100 7,000 佐藤の麦 佐藤酒造 鹿児島県
Sato Barley – Sato – Kagoshima

1,000 6,000 朝日 壱乃醸 朝日酒造 鹿児島県
Asahi Ichinojo – Asahi – Kagoshima

1,000 6,000 山翡翠 尾鈴山蒸留所 宮崎県
Yamasemi – Osuzuyama – Miyazaki

1,200 10,000 十四代 純米米焼酎 高木酒造 山形県
Juyondai – Rice Shochu – Takagi – Yamagata

1,000 富乃宝山 西酒造 鹿児島県
Tominohouzan – Nishi – Kagoshima

BEER

1,100 サッポロビール 静岡麦酒 ドラフトビール
Sapporo Shizuoka Bakushu Draft

1,100 静岡御殿場高原ビールピルス 富士スピードウェイオリジナルラベル
Gotemba Kogen Beer “Fuji Speedway Hotel” Label 500ml

1,100 アサヒ スーパードライ
Asahi Super Dry

900 サッポロ プレミアム アルコールフリー (ノンアルコール)
Sapporo Premium Alcohol Free (non-alcoholic)

GLASS BOTTLE

BOTTLED GREEN TEA

3,300 13,200 艶味 (700ml)
TSUYA-A-JI

2,800 11,000 楽庵 (700ml)
RAKUEN

1,400 6,600 蔵田 (720ml)
KURATA

1,500 4,400 香駿 富士大淵 (煎茶 500ml)
Etude 2021 Koushun, Fujiobuchi

1,000 2,750 やぶきた 牧之原 (ほうじ茶 500ml)
Etude 2021 Yabukita, Makinohara

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

1,400 7,000 フェラーリ オマージュ トレント ブリュット
Ferrari Hommage Brut Trento D.O.C N.V.

2,000 11,000 カデル ボスコ フランチャコルタ キュベ
プレステージ エディション
Ca'del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Edition N.V.

2,500 14,000 ルイナール ブランド ブラン
Ruinart Blanc de Blancs N.V.

1,100 6,000 ル プティ ベレ スパークリング ブランド ブラン (ノンアルコール)
Le Petit Beret Blanc de Blancs (non-alcoholic) N.V.

WHITE WINE

1,400 7,000 マスカ デル タッコ ルエッタ フィアノ
Masca del Tacco `L'Uetta` Puglia I.G.T 2021

2,000 10,000 スアヴィア モンテカルボナーレ ソアヴェ クラシコ
Suavia `Monte Carbonare` Soave Classico D.O.C 2020

2,400 12,000 リヴィオ フェルーガ ピノ グリージョ コッリ オリエンタリ
Livio Felluga Coli Orientali del Friuli D.O.C 2020

1,000 5,000 ヴィンテンス シャルドネ (ノンアルコール)
Vintense Chardonnay (non-alcoholic) N.V.

RED WINE

2,200 11,000 ピオチェーザレ フィデス バルベーラ ダルバ
Pio Cesare `Fides` Barbera d'Alba D.O.C 2020

2,400 12,000 ガヤ カ マルカンダ プロミス
Gaja `Ca'Marcanda Promis` Toscana I.G.T 2020

3,600 18,000 マシ `コスタセラ`
アマローネデラ ヴァルポリチェッラクラシコ
Masi `Costasera` Amarone della Valpolicella Classico
D.O.C.G 2016

1,000 5,000 ヴィンテンス メルロー (ノンアルコール)
Vintense Merlot (non-alcoholic) N.V.

MINERAL WATER

1,000 富士ミネラルウォーター 780ml
Fuji Mineral Water 780ml

1,000 富士プレミアムスパークリングウォーター 700ml
Fuji Sparkling Water 700ml

400 富士プレミアムスパークリングウォーター 300ml
Fuji Sparkling Water 300 ml

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Prices above include tax and are subject to a 13% service charge.
アレルギー食材や食事制限についてご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。
上記税込価格にサービス料として13%を頂戴いたします。