

# November | 11月のメニュー



## 「鰻ひつまぶし」

2,900 円

小鉢・香物・薬味・お出汁

鰻のかば焼きを一口サイズにし、お櫃いっぱいにしきつめました。  
自家製出汁との相性が抜群な一品となっております。お楽しみください。

※食事券をご利用のお客様は  
+800 円にて  
お召し上がりいただけます。



## 「炭火風味の焼肉膳」

2,900 円

小鉢・スープ・ライス

国産牛バラ肉を自家製甘辛タレで柔らかく焼き上げました。  
御飯に合うボリューム満点のお膳となっております。ご堪能ください。

※食事券をご利用のお客様は  
+800 円にて  
お召し上がりいただけます。



## 鮭とイクラの親子丼 (ひつまぶし風)

小鉢・香物・薬味・お出汁

2,700 円

※食事券をご利用のお客様は+600 円にてお召し上がりいただけます。



## みそかつ膳

2,100 円

小鉢・御飯・香物・味噌汁



## 牛すじカレーの つけ蕎麦 カキフライ添え

2,000 円

\* 麺の大盛りは別途 220 円頂戴いたします。



## ポークソテー ジンジャーソース パン又はライス

2,300 円

\* 食事券をご利用のお客様は +200 円にてお召し上がりいただけます。



## チキン南蛮

2,100 円

自家製タルタルソース  
サラダ・スープ・ライス



## 猪のラグー 生スパゲッティ サラダ

1,900 円

\* 麺の大盛りは別途 220 円頂戴いたします。



## ヒレカツカレー

1,900 円

\* 御飯の大盛りは別途 220 円頂戴いたします。

### \* SDGs

食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申し付けください。

※価格は全て税込表示です。

国産こしひかり使用

### MEMBER'S LUNCH

・メンバーカレー (単品)      ・メンバー蕎麦 (単品)…………… 各 1,100 円  
(こちらは太平洋クラブ会員・アソシエイツ会員様のみご注文いただけます。These items available members only.)

# Prefix Dinner

富士山の溶岩で焼き上げる宮崎ビーフの旨味を是非ご堪能ください。

※全て宮崎牛使用。

## Main dish Miyazaki beef

プリフィクスコース  
Prefix course ¥9,350

### Menu

アミューズ

前菜

一品料理 (5種より)

シェフ特製シーザーサラダ

富士山溶岩焼き (選べる部位)

選べるデザート

## Appetizer choice ~ 一品料理 ~

本日河岸からの鮮魚料理シェフ気まぐれスタイル  
Fresh fishes from the Fish market

牛ホホ肉の赤ワイン煮  
Beef cheek meat stewed in red wine

シェフ特製本日のパスタ  
chef's special pasta of the day



牛タンのしゃぶしゃぶ  
Beef tongue Shabu - Shabu

### Menu example

※季節によりメニューの内容が変わります

#### Antipasto

駿河湾産スカンピのカダイフ巻き  
ゴルゴンゾーラソースのバーニャカウダ  
チーズ豆腐の西京味噌漬

#### Second Piatto

鮪と帆立の和風タルタル

#### Primo Piatto

オマール海老のクリーム生スパゲティ

#### Pecche

真鯛・鯖・広島カキのパポーレ  
フグとズワイガニのスープ仕立て

#### Carne

国産牛ヒレ肉の富士山溶岩焼き  
ボルチーニソース

#### Dolce

クリームブリュレと  
あまおうのジェラート

## イタリアンコース ¥9,350



### おすすめのイタリアンコース

四季折々選りすぐりの食材を使用して他ではないコース料理をお届けいたします。

期間限定  
7月・9月・11月

# Japanese Dinner

寿司懐石・和食・鍋コース

※カウンター席でお寿司と酒の肴を提供いたします。1日限定7食となります。

天婦羅コース  
Japanese food course ¥13,200



## 御献立

前菜 板長おすすすめ

五点盛り

刺身 近海・駿河湾のお造り

天婦羅九種

車海老一尾

白身三種

野菜三種

雲丹他、

サラダ トマトとガリのサラダ

御食事 小海老の天井

又は

海鮮かき揚げ井

又は

出し茶漬

甘味 フローズン苺の練乳掛け

又は

自家製牛乳アイス

又は

苺のワインゼリー掛け

※列注にて、  
追加注文承ります



## 和食・鍋懐石コース ¥9,350

Japanese food course (Sukiyaki・Shabu-shabu)



旬の彩りを

目で愉しむ

季節の食材を

心ゆくまで堪能する

こんな幸せを感じて

いただく為、贅沢な

ひとときをご用意

いたしました。