

All Day Dining **The Terrace**

Dinner 17:30 - LO 21:00

Course 17:30 - LO 20:30

Dîner Spécial

スペシャルディナー

AMUSE - BOUCHE

〈アミューズ・ブーシュ〉

Amuse - bouche

一口サイズの田舎風パテ デижョンマスタード添え

L'ESCARGOT

〈エスカルゴの一皿〉

Escargot and mushroom, scrambled eggs and sauce of truffle flavor

エスカルゴと茸、スクランブルエッグにトリュフ風味のソースを合わせて

LE CHAUSSON

〈パイの一皿〉

Pie with porcini mushroom and fish mousse

セープ茸と魚のムースをパイ生地で包んだ温かいオードブル

LA BOUILLABAISSÉ

〈ブイヤベースの一皿〉

Today's fish in Shizuoka and lobster bouillabaisse style

静岡県産本日の魚と伊勢海老をブイヤベース仕立てに アクセントにレイユソースを

GRANITÉ

Granite of orange in shizuoka

静岡みかんのグラニテ

LE CANARD

〈京鴨の一皿〉

Roast of duck breast with framboise sauce side by season vegetables

京鴨胸肉のロースト 春野菜を添えて 酸味のあるフランボワーズのソースと一緒に・・・

LA DESSERT

〈デザートの一皿〉

Strawberry of soup style lemon verbena flavor creme of red fruit and sorbet of milk

ベルベーン香る苺のスープ仕立て フリュイレージュのクレームと牛乳のソルベ

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee

食後のお飲物とミニャルディーズ

13,000

Dîner Terrace

テラスディナー

AMUSE - BOUCHE

〈アミューズ・ブーシュ〉

Amuse - bouche

一口サイズの田舎風パテ デイジョンマスタード添え

LE CHAUSSON

〈パイの一皿〉

Pie with porcini mushroom and fish mousse

セープ茸と魚のムースをパイ生地で包んだ温かいオードブル

LE POTAGE

〈ポタージュの一皿〉

Cauliflower cream soup with rape

カリフラワーのクリームスープに菜の花を添えて

LE POISSON

〈魚の一皿〉

Pan-fried today's fish in Shizuoka with shallot and bacon sauce

静岡県産本日の魚のポワレ エシャロットと生ベーコンのソースで

LA VIANDE

〈肉の一皿〉

Roasted japanese beef "Wagyu" sirloin with Madeira wine sauce side by potato gratin

厳選黒毛和牛サーロインのゆっくりロースト ジャガ芋のグラタン添え

クラシックなマデラ酒のソースで

LA DESSERT

〈デザートの一皿〉

Strawberry of soup style lemon verbena flavor creme of red fruit and sorbet of milk

ベルベーン香る苺のスープ仕立て フリュイルージュのクレームと牛乳のソルベ

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee

食後のお飲物とミニャルディーズ

10,000

Dîner Steak

黒毛和牛ステーキコース

AMUSE - BOUCHE

Amuse - bouche

アミューズ・ブーシュ

APÉRITIF DU JOUR

Today's appetizer

本日の前菜

SOUP DU JOUR

Today's soup

本日のスープ

FILET DE BŒUF DE "WAGYU"	100g	10,000
<i>Wagyu beef [Filet]</i>		
国産黒毛和牛 フィレ	160g	13,000

OR

または

FAUX-FILET DE BŒUF DE "WAGYU"	180g	10,000
<i>Wagyu beef [Sirloin]</i>		
国産黒毛和牛 サーロイン	230g	13,000

SORBET DU JOUR

Today's sherbet

本日のシャーベット

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee

食後のお飲物とミニタルティーズ

Dîner Petit

プチコース

AMUSE - BOUCHE

Amuse - bouche

アミューズ・ブーシュ

LE CHAUSSON

Pie with porcini mushroom and fish mousse

セーブ茸と魚のムースをパイ生地で包んだ温かいオードブル

LE POTAGE

Cauliflower cream soup with rape

カリフラワーのクリームスープに菜の花を添えて

LE POISSON

Pan-fried today's fish in Shizuoka with shallot and bacon sauce

静岡県産本日の魚のポワレ エシャロットと生ベーコンのソースで

OR

または

LA VIANDE

Roasted japanese beef "Wagyu" sirloin with Madeira wine sauce side by potato gratin

厳選黒毛和牛サーロインのゆっくりロースト ジャガ芋のグラタン添え
クラシックなマデラ酒のソースで

LA DESSERT

Strawberry of soup style lemon verbena flavor creme of red fruit and sorbet of milk

ベルベール香る苺のスープ仕立て フリュイルージュのクレームと牛乳のソルベ

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee

食後のお飲物とミニャルディーズ

7,000

LES ENTRÉES
APPETIZERS
前菜

HORS D'ŒUVRE VARIÉS

Today's appetizer assortment

本日のオードヴル盛り合わせ _____ 2,500

TERRINE DE CAMPAGNE ET LÉGUMES À LA GRECQUE

Terrine of campagne with marined vegetables

自家製テリーヌ・カンパーニュ 野菜のグレックを添えて _____ 2,700

ESCARGOT DE BOURGOGNE

Sautéed escargot with butter topped crouton

エスカルゴのブルゴーニュ バター焼き, クルトンを添えて _____ 2,300

LE CHAUSSON

Pie with porcini mushroom and fish mousse

セープ茸と魚のムースをパイ生地で包んだ温かいオードブル _____ 2,700

LES SALADES

SALAD

サラダ

SALADE FRISÉ

Green salad by french style

サラダフリーゼ _____ 1,350

SALADE NIÇOISE

Mix salad by nicoise style

ニース風サラダ _____ 1,650

SALADE CEASAR

Caesar salad

シーザーサラダ _____ 1,700

LES SOUPES

SOUP

スープ

SOUPE DU JOUR

Today's soup

本日のスープ _____ 1,200

POTAGE CRÈME DE MAÏS

Corn potage soup

コーンポタージュスープ _____ 950

SOUPE Á L'OIGNON GRATINÉE

Onion gratin soup

オニオングラタンスープ _____ 1,250

POTAGE DU BARRY, SOMITE DE FLEURS DE COLZA

Cauliflower cream soup with rape

カリフラワーのクリームスープに菜の花を添えて _____ 1,350

LES PLATS
MAIN COURSES
メインコース

LE POISSON DU JOUR

Today's fish dish

本日の魚料理 _____ 2,800

SAINT-JACQUES POÊLÉES AUX HERBES

Pan-fried scallops with herb salad

帆立貝のポワレ 香草サラダ添え _____ 2,600

POISSON DE FRAIS JOUR POÊLÉE AVEC SA SAUCE ÉCHALOTE

Pan-fried today's fish in Shizuoka with shallot and bacon sauce

静岡県産本日の魚のポワレ エシャロットと生ベーコンのソースで _____ 3,300

LA VIANDE DU JOUR

Today's meat dish

本日の肉料理 _____ 2,800

CONFIT DE CANARD AUX POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE

Confit duck leg with sautéed potato

バルバリー産鴨モモ肉のコンフィとポテトのサルラデーズ _____ 2,900

ENTRECÔTE DE BŒUF DOUCEMENT RÔTIE, POMME DE TERRE GRATINÉ SAUCE MADÈRE

Roasted japanese beef "Wagyu" sirloin with Madeira wine sauce side by potato gratin

厳選黒毛和牛サーロインのゆっくりロースト ジャガ芋のグラタン添え
クラシックなマデラ酒のソースで _____ 4,200

FILET DE BOEUF ET FOIE GRAS POÊLÉ SAUCE PÉRIGUEUX

Pan-fried Japanese beef and foie gras with black truffle sauce "ROSSINI style"

黒毛和牛とフォアグラのポワレ 黒トリュフソース “ロッシーニ好み” _____ 6,000

LES DESSERTS

DESSERT

デザート

DESSERT DU JOUR

Today's dessert

本日のデザート _____ 1,300

GATEAU MAISON

Hotel made cakes

ホテルメイドケーキ 各種 _____ 570-

CRÈME GLACÉE OU SORBET

Ice cream & sherbet (Please choose 2 favorite)

アイスクリーム・シャーベット (お好きなものを2つ) _____ 750

Ice cream (Vanilla / Green tea / Chocolate)

アイスクリーム(バニラ・抹茶・チョコレート)

Sherbet (Lemon / Mango / Raspberry)

シャーベット(レモン・マンゴー・ラズベリー)

ASSORTIMENT DE FRUITS

Assort of seasonable fruit platter

季節のフルーツプレート _____ 1,050

PARFAIT AUX FRUITS

Fruit parfait

フルーツパフェ _____ 1,250

DESSERT SPÉCIAL

Special dessert

スペシャルデザート _____ 1,350

MEALS
御食事

BLT sandwiches

BLTサンドウィッチ _____ 1,650

Club house sandwiches

クラブハウスサンドウィッチ _____ 1,900

" SAKURAEBI " Peperoncino or Pomodoro

桜海老のペペロンチーノ または ポモドーロ _____ 1,650

Risotto of " SAKURAEBI "

桜海老のリゾット _____ 1,650

" NIPPONDAIRA " Beef curry

日本平ビーフカレー _____ 1,950

Hamburg steak with onion sauce (rice or bread)

日本平ホテル特製 ハンバーグステーキ オニオンソース添え _____ 2,700
(パン または ライス)

Beef steak rice bowl with soup

国産牛のステーキ丼 (スープ付) _____ 3,400

Kid's set (corn soup, main plate, ice cream)

お子様セット (コーンスープ, メインプレート, アイスクリーム) _____ 2,100

(5歳から12歳まで)