

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

Amuse - bouche

アミューズ・ブーシュ

FILET DE CANARD FUMÉ DE CHALLANS ET ASPERGE DE LA FERME ENOMOTO

Combine smoked duck breast from Sharan, France and asparagus from Eonomoto farm

フランスシャラン産鴨胸肉のスマークと榎本農園のアスパラを合わせて

SOUPE AVEC BEAUCOUP DE FRUITS DE MER ET DE LA NOURRITURE DE MONTAGNE

A plate of soup made with plenty of seafood and mountain food

海の幸と山の幸をふんだんに使った一皿 スープ仕立て

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF, VELOUTÉ DE PETIT POIS

Today's fresh fish, with green peas velouté

本日の鮮魚をその日の調理法で グリーンピースのブルーテと共に

GRANITÉ DE FRAISES DES BOIS ET CHAMPAGNE

Granite of champagne and wild strawberry

シャンパンと野イチゴのグラニテ

Please choose a main dish ~ メイン料理をお選びください ~

VIANDE DU JOUR

Today's meat dish

本日のお肉料理

POISSON DU JOUR

Today's fish dish

本日のお魚料理

ENTRECÔTE DE "WAGYU" RÔTI CUIT DOUCEMENT

Japanese beef "Wagyu" sirloin, roasted slowly

国産黒毛和牛サーロインのゆっくりロースト

FILET DE BŒUF DE "WAGYU" SAUTÉ

Sauted Japanese beef "Wagyu" filet

国産黒毛和牛フィレ肉のソテー (+1,500 yen)

CRÈMEUX À LA PISTACHE ET CHOCOLAT IVOIRE ACCOMPAGNÉE D'UNE GRIOTTES,

COULIS DE FRANBOISES

Pistachio and white chocolate claims with griot cherry, franboise coolie

ピスタチオとホワイトチョコレートのクリームをグリオットチェリーと共に フランボワーズのクーリー

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee

食後のお飲物とミニャルディーズ

13,300

Dîner Terrace

テラスディナー

AMUSE - BOUCHE

Amuse - bouche

アミューズ・ブーシュ

FILET DE CANARD FUMÉ DE CHALLANS ET ASPERGE DE LA FERME ENOMOTO

Combine smoked duck breast from Sharan, France and asparagus from Eonomoto farm
フランスシャラン産鴨胸肉のスマークと榎本農園のアスパラを合わせて

SOUPE AVEC BEAUCOUP DE PALOURDES ET DE LÉGUMES DE SAISON

Clam and soup with plenty of seasonal vegetables

あさりと旬の野菜たっぷりのスープ

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF, VELOUTÉ DE PETIT POIS

Today's fresh fish, with green peas velouté

本日の鮮魚をその日の調理法で グリーンピースのブルーテと共に

Please choose a main dish ～ メイン料理をお選びください ～

VIANDE DU JOUR

Today's meat dish

本日のお肉料理

POISSON DU JOUR

Today's fish dish

本日のお魚料理

ENTRECÔTE DE "WAGYU" RÔTI CUIT DOUCEMENT

Japanese beef "Wagyu" sirloin, roasted slowly

国産黒毛和牛サーロインのゆっくりロースト

FILET DE BŒUF DE "WAGYU" SAUTÉ

Sauted Japanese beef "Wagyu" filet

国産黒毛和牛フィレ肉のソテー (+1,500 yen)

CRÈMEUX À LA PISTACHE ET CHOCOLAT IVOIRE ACCOMPAGNÉE D'UNE GRIOTTES,

COULIS DE FRANBOISES

Pistachio and white chocolate claims with griot cherry, franboise coolie

ピスタチオとホワイトチョコレートのクリームをグリオットチェリーと共に フランボワーズのクーリー

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee

食後のお飲物とミネラルデイズ

10,200

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

FILET DE CANARD FUMÉ DE CHALLANS ET ASPERGE DE LA FERME ENOMOTO

Combine smoked duck breast from Sharan, France and asparagus from Eonomoto farm

フランスシャラン産鴨胸肉のスマークと榎本農園のアスパラを合わせて

SOUP DU JOUR

Today's soup

本日のスープ

FILET DE BŒUF DE "WAGYU"	100g	10,200
<i>Wagyu beef [Filet]</i>		
国産黒毛和牛 フイル	160g	13,300

OU

OR

または

ENTRECÔTE DE "WAGYU"	180g	10,200
<i>Wagyu beef [Sirloin]</i>		
国産黒毛和牛 サーロイン	230g	13,300

PAIN OU RIZ

Bread or rice

パン または ライス

SORBET MAISON

Hotel made sherbet

自家製シャーベット

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee

食後のお飲物とミニャルディーズ

Dîner Petit

プチコース

AMUSE - BOUCHE

Amuse - bouche

アミューズ・ブーシュ

FILET DE CANARD FUMÉ DE CHALLANS ET ASPERGE DE LA FERME ENOMOTO

Combine smoked duck breast from Sharan, France and asparagus from Eonomoto farm

フランスシャラン産鴨胸肉のスマークと榎本農園のアスパラを合わせて

SOUPE AVEC BEAUCOUP DE PALOURDES ET DE LÉGUMES DE SAISON

Clam and soup with plenty of seasonal vegetables

あさりと旬の野菜たっぷりのスープ

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF, VELOUTÉ DE PETIT POIS

Today's fresh fish, with green peas velouté

本日の鮮魚をその日の調理法で グリーンピースのブルーテと共に

OU

OR

または

ENTRECÔTE DE "WAGYU" RÔTI CUIT DOUCEMENT

Japanese beef "Wagyu" sirloin, roasted slowly

国産黒毛和牛サーロインのゆっくりロースト

CRÈMEUX À LA PISTACHE ET CHOCOLAT IVOIRE ACCOMPAGNÉE D'UNE GRIOTTES,

COULIS DE FRANBOISES

Pistachio and white chocolate claims with griot cherry, franboise coolie

ピスタチオとホワイトチョコレートのクリームをグリオットチェリーと共に フランボワーズのクーリー

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee

食後のお飲物とミネラルデイズ

7,200

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 _____ 2,550

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 _____ 1,850

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 _____ 1,950

FILET DE CANARD FUMÉ DE CHALLANS ET ASPERGE DE LA FERME ENOMOTO

Combine smoked duck breast from Sharan, France and asparagus from Eonomoto farm

フランスシャラン産鴨胸肉のスモークと榎本農園のアスパラを合わせて _____ 2,400

SOUPE AVEC BEAUCOUP DE FRUITS DE MER ET DE LA NOURRITURE DE MONTAGNE

A plate of soup made with plenty of seafood and mountain food

海の幸と山の幸をふんだんに使った一皿 スープ仕立て _____ 2,300

LES SALADES

SALAD

サラダ

SALADE VERTE

Green salad

グリーンサラダ _____ 1,400

SALADE NIÇOISE

Mix salad by nicoise style

ニース風サラダ _____ 1,700

SALADE CEASAR

Caesar salad

シーザーサラダ _____ 1,750

LES SOUPES

SOUP

スープ

SOUPE DU JOUR

Today's soup

本日のスープ _____ 1,250~

POTAGE CRÈME DE MAÏS

Corn potage soup

コーンポタージュスープ _____ 1,000

SOUPE Á L'OIGNON GRATINÉE

Onion gratin soup

オニオングラタンスープ _____ 1,550

SOUPE AVEC BEAUCOUP DE PALOURDES ET DE LÉGUMES DE SAISON

Clam and soup with plenty of seasonal vegetables

あさりと旬の野菜たっぷりのスープ _____ 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 _____ 3,100 ~

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 _____ 2,900

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF, VELOUTÉ DE PETIT POIS

Today's fresh fish, with green peas velouté

本日の鮮魚をその日の調理法で グリーンピースのブルーテと共に _____ 3,400

LA VIANDE DU JOUR

Today's meat dish

本日の肉料理 _____ 3,400 ~

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 _____ 3,300

NAVARIN D'AGNEAU AVEC LÉGUME SAISON

lamb stewed in tomato with seasonal vegetables

仔羊のトマト煮込み 旬の野菜と共に _____ 3,500

ENTRECÔTE DE "WAGYU" RÔTI CUIT DOUCEMENT

Roasted Japanese beef "Wagyu" sirloin (100g)

黒毛和牛サーロインのロースト _____ 4,300

お好みのサイズにグラムアップできます

(10g につき +350円づつ)

FILET DE BŒUF DE "WAGYU" SAUTÉ SAUCE PÉRIGUEUX

Sautéed Japanese beef "Wagyu" filet black truffle sauce (90g)

黒毛和牛フィレ肉のソテー 黒トリュフソース _____ 5,300

お好みのサイズにグラムアップできます

(10g につき +580円づつ)

LES DESSERTS

DESSERT

デザート

DESSERT DU JOUR

Today's dessert

本日のデザート _____ 1,350

GATEAU MAISON

Hotel made cakes

ホテルメイドケーキ 各種 _____ 510～

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) _____ 800

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 _____ 1,200

PARFAIT AUX FRUITS

Fruit parfait

フルーツパフェ _____ 1,300

DESSERT SPÉCIAL

Special dessert

スペシャルデザート _____ 1,400

MEALS
御食事

BLT sandwiches

BLTサンドウィッチ _____ 1,700

Club house sandwiches

クラブハウスサンドウィッチ _____ 2,350

“SAKURAEBI” or “SHIRASU” Peperoncino or Pomodoro Spaghetti

駿河湾で水揚げされた“桜海老”または“しらす”のスパゲッティ
ペペロンチーノまたはポモドーロ _____ 1,700

(桜海老としらす 2,100)

“SAKURAEBI” or “SHIRASU” Risotto

駿河湾で水揚げされた
“桜海老”または“しらす”のリゾット _____ 1,700

(桜海老としらす 2,100)

“NIPPONDAIRA” Beef curry

日本平ビーフカレー _____ 2,000

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 _____ 2,400
(パン または ライス)

Japanese beef “WAGYU” steak rice bowl with soup

国産黒毛和牛のステーキ丼 (スープ付) _____ 3,900

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) _____ 2,150

(5歳から12歳まで)