

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

本日のアミューズ・ブーシュ

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR AVEC COMPOSITION DE LÉGUMES

Today's fresh fish carpaccio, composition of winter vegetables

本日の鮮魚のカルパッチョ 冬野菜のコンポジション

PASTILLA À LA TERRACE

Wine tasting crispy pastia

バリバリに仕立てたワイン薫るパスティア

SOUPE D'ÉPINARDS AUX COQUILLAGES UN GOÛT DE SÉSAME

Spinach soup with shell juice, together with the flavor of sesame

貝のジュースを使ったほうれん草のスープ 胡麻の風味と共に

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF. CHOU CHINOIS ÉTUVÉE ET COULIS DE CHRYSANTHÈME DES JARDINS

Special fish in the recipe of the day, with ecyube of chinese cabbage and kuri of shanda

特選魚をその日の調理法で 白菜のエチュベと春菊のクーリ

GRANITÉ DE LA SAISON

Granite of the season

季節のグラニテ

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

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

PIGEON DE FRANCE RÔTI

Roasted french pigeon

フランス産 仔鳩のロースト

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)

MOUSSE DE FROMAGE BLANC EN PYRAMIDE, COMPOTE DE KUMQUANTS ET GELÉE À LA CLÉMENTINE,

SORBET AUX FRAISES " BENIHOPPE "

Fromage blanc mousse pyramid tailoring, kumquat compote and MIKKABI orange jelly

フロマージュブランのムース ピラミッド仕立て

金柑のコンポートと三ヶ日蜜柑のジュレ 紅ほっぺ苺のソルベ

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee

食後のお飲物とミニアルディーズ

13,000

Dîner Terrace

テラスディナー

AMUSE - BOUCHE

Amuse - bouche

本日のアミューズ・ブーシュ

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR AVEC COMPOSITION DE LÉGUMES

Today's fresh fish carpaccio, composition of winter vegetables

本日の鮮魚のカルパッチョ 冬野菜のコンポジション

SOUPE D'ÉPINARDS AUX COQUILLAGES UN GOÛT DE SÉSAME

Spinach soup with shell juice, together with the flavor of sesame

貝のジュースを使ったほうれん草のスープ 胡麻の風味と共に

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF. CHOU CHINOIS ÉTUVÉE ET COULIS DE CHRYSANTHÈME DES JARDINS

Special fish in the recipe of the day, with ecyube of chinese cabbage and kuri of shanda

特選魚をその日の調理法で 白菜のエチュベと春菊のクーリ

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

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

PIGEON DE FRANCE RÔTI

Roasted french pigeon

フランス産 仔鳩のロースト

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)

MOUSSE DE FROMAGE BLANC EN PYRAMIDE, COMPOTE DE KUMQUANTS ET GELÉE À LA CLÉMENTINE,

SORBET AUX FRAISES "BENIHOPPE"

Fromage blanc mousse pyramid tailoring, kumquat compote and MIKKABI orange jelly

フロマージュブランのムース ピラミッド仕立て

金柑のコンポートと三ヶ日蜜柑のジュレ 紅ほっぺ苺のソルベ

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

本日のアミューズ・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 フイル	160g	13,000

OU

OR

または

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

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ナルデザート

Dîner Petit

プチコース

AMUSE - BOUCHE

Amuse - bouche

本日のアミューズ・ブーシュ

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR AVEC COMPOSITION DE LÉGUMES

Today's fresh fish carpaccio, composition of winter vegetables

本日の鮮魚のカルパッチョ 冬野菜のコンポジション

SOUPE D'ÉPINARDS AUX COQUILLAGES UN GOÛT DE SÉSAME

Spinach soup with shell juice, together with the flavor of sesame

貝のジュースを使ったほうれん草のスープ 胡麻の風味と共に

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF. CHOU CHINOIS ÉTUVÉE ET COULIS DE CHRYSANTHÈME DES JARDINS

Special fish in the recipe of the day, with ecyube of chinese cabbage and kuri of shanda

特選魚をその日の調理法で 白菜のエチュベと春菊のクーリ

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

MOUSSE DE FROMAGE BLANC EN PYRAMIDE, COMPOTE DE KUMQUANTS ET GELÉE À LA CLÉMENTINE,

SORBET AUX FRAISES "BENIHOPPE"

Fromage blanc mousse pyramid tailoring, kumquat compote and MIKKABI orange jelly

フロマージュブランのムース ピラミッド仕立て

金柑のコンポートと三ヶ日蜜柑のジュレ 紅ほっぺ苺のソルベ

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 _____ 1,800

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 _____ 1,900

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR AVEC COMPOSITION DE LÉGUMES

Today's fresh fish carpaccio, composition of winter vegetables

本日の鮮魚のカルパッチョ 冬野菜のコンポジション _____ 2,200

PASTILLA À LA TERRACE

Wine tasting crispy pastia

パリパリに仕立てたワイン薫るパスティア _____ 2,400

LES SALADES

SALAD

サラダ

SALADE VERTE

Green salad

グリーンサラダ _____ 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

SOUPE D'ÉPINARDS AUX COQUILLAGES UN GOÛT DE SÉSAME

Spinach soup with shell juice, together with the flavor of sesame

貝のジュースを使ったほうれん草のスープ 胡麻の風味と共に _____ 1,200

LES PLATS
MAIN COURSES
メインコース

LE POISSON DU JOUR

Today's fish dish

本日の魚料理 _____ 3,000 ~

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 _____ 2,800

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF, CHOU CHINOIS ÉTUVÉE ET COULIS DE CHRYSANTHÈME DES JARDINS

Special fish in the recipe of the day, with ecyube of chinese cabbage and kuri of shanda

特選魚をその日の調理法で 白菜のエチュベと春菊のクーリ _____ 3,300

LA VIANDE DU JOUR

Today's meat dish

本日の肉料理 _____ 3,300 ~

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 _____ 3,200

PIGEON DE FRANCE RÔTI

Roasted french pigeon

フランス産 仔鳩のロースト _____ 3,600

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 _____ 4,200

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

Sauted 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 _____ 5,200

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 _____ 1,300

GATEAU MAISON

Hotel made cakes

ホテルメイドケーキ 各種 _____ 500-

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 _____ 2,300

"SAKURAEBI" or "SHIRASU" Peperoncino or Pomodoro

駿河湾で水揚げされた

"桜海老"または"しらす"のペペロンチーノまたはポモドーロ _____ 1,650

(桜海老としらす 2,000)

"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 _____ 1,650

(桜海老としらす 2,000)

"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 _____ 2,300

(パンまたはライス)

Japanese beef "WAGYU" steak rice bowl with soup

国産和牛のステーキ丼 (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)