

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

POULET FUJI IKIKI CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE AVEC RATATOUILLE DE LÉGUMES DU DÉBUT DE L'ÉTÉ

Fuji Ikiiki Chicken cooked at low temperature with early summer vegetable ratatouille

富士いきいき鶏の低温調理 初夏の野菜のラタトゥイユ添え

COQUILLES SAINT-JACQUES GRILLÉES ET PETITS POIS FRANÇAIS AUX LÉGUMES DU DÉBUT DE L'ÉTÉ

Grilled scallops and petit pois française with early summer vegetables

帆立のグリエとプチポワフランセーズ 初夏の野菜と共に

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF,

PALOURDES DE SAISON ET LEUR JUS, SERVIES AVEC DES ALGUES NORI FRAÎCHES DU LAC HAMANA

Today's fresh fish in the recipe of the day, Seasonal clams and their jus, served with fresh nori seaweed from Lake Hamana

本日の鮮魚をその日の調理法にて

旬のあさりとそのジュ 浜名湖の生のりと合わせて

GRANITÉ À LA VERVEINE ET À LA FRAMBOISE

Verbena and raspberry granita

ベルペーヌとフランボワーズのグラニテ

Please choose 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

Roasted Japanese beef "Wagyu" sirloin

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 (+1500 yen)

MOUSSE AU CHOCOLAT IVOIRE ET LITCHI AVEC SAUCE ORANGE SANGUINE ET SORBET AU YAOURT

Chocolate ivory and lychee mousse with orange sanguine sauce and yogurt sorbet

ショコライヴォワールとライチのムース オランジュサンギーヌのソースとヨーグルトソルベ

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee and bite dessert

食後のお飲物とミニャルディーズ

13,500

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

POULET FUJI IKIKI CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE AVEC RATATOUILLE DE LÉGUMES DU DÉBUT DE L'ÉTÉ

Fuji Ikiiki Chicken cooked at low temperature with early summer vegetable ratatouille

富士いきいき鶏の低温調理 初夏の野菜のラタトゥイユ添え

NOUVEAU POTAGE DE BARDANE

New burdock potage

新ごぼうのポタージュ

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF,

PALOURDES DE SAISON ET LEUR JUS, SERVIES AVEC DES ALGUES NORI FRAÎCHES DU LAC HAMANA

Today's fresh fish in the recipe of the day, Seasonal clams and their jus, served with fresh nori seaweed from Lake Hamana

本日の鮮魚をその日の調理法にて

旬のあさりとそのジュ 浜名湖の生のりと合わせて

Please choose 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

Roasted Japanese beef “Wagyu” sirloin

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 (+1500 yen)

MOUSSE AU CHOCOLAT IVOIRE ET LITCHI AVEC SAUCE ORANGE SANGUINE ET SORBET AU YAOURT

Chocolate ivory and lychee mousse with orange sanguine sauce and yogurt sorbet

ショコライヴォワールとライチのムース オランジュサンギューヌのソースとヨーグルトソルベ

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee and bite dessert

食後のお飲物とミニャルディーズ

10,500

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

POULET FUJI IKIKI CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE AVEC RATATOUILLE DE LÉGUMES DU DÉBUT DE L'ÉTÉ

Fuji Ikiiki Chicken cooked at low temperature with early summer vegetable ratatouille

富士いきいき鶏の低温調理 初夏の野菜のラタトゥイユ添え

SOUPE DU JOUR

Today's soup

本日のスープ

ENTRECÔTE DE "WAGYU"	180g	10,500
----------------------	------	--------

Wagyu beef [Sirloin]

国産黒毛和牛 サーロイン	230g	13,500
--------------	------	--------

OR

または

FILET DE BŒUF DE "WAGYU"	100g	10,500
--------------------------	------	--------

Wagyu beef [Filet]

国産黒毛和牛 ファイル	160g	13,500
-------------	------	--------

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 and bite dessert

食後のお飲物とミニャルディーズ

Dîner Petit

プティコース

AMUSE - BOUCHE

Amuse - bouche

本日のアミューズ・ブーシュ

POULET FUJI IKIKI CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE AVEC RATATOUILLE DE LÉGUMES DU DÉBUT DE L'ÉTÉ

Fuji Ikiiki Chicken cooked at low temperature with early summer vegetable ratatouille

富士いきいき鶏の低温調理 初夏の野菜のラタトゥイユ添え

NOUVEAU POTAGE DE BARDANE

New burdock potage

新ごぼうのポタージュ

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF,

PALOURDES DE SAISON ET LEUR JUS, SERVIES AVEC DES ALGUES NORI FRAÎCHES DU LAC HAMANA

Today's fresh fish in the recipe of the day, Seasonal clams and their jus, served with fresh nori seaweed from Lake Hamana

本日の鮮魚をその日の調理法にて

旬のあさりとそのジュ 浜名湖の生のりと合わせて

OR

または

ENTRECÔTE DE “WAGYU” RÔTI

Roasted Japanese beef “Wagyu” sirloin

国産黒毛和牛サーロインのゆっくりロースト

MOUSSE AU CHOCOLAT IVOIRE ET LITCHI AVEC SAUCE ORANGE SANGUINE ET SORBET AU YAOURT

Chocolate ivory and lychee mousse with orange sanguine sauce and yogurt sorbet

ショコライヴォワールとライチのムース オランジュサンギースのソースとヨーグルトソルベ

CAFÉ ET MIGNARDISES

Coffee and bite dessert

食後のお飲物とミニャルディーズ

7,500

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 _____ 2,800

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 野菜のグレッグを添えて _____ 2,100

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

POULET FUJI IKIKI CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE AVEC RATATOUILLE DE LÉGUMES DU DÉBUT DE L'ÉTÉ

Fuji Ikiiki Chicken cooked at low temperature with early summer vegetable ratatouille

富士いきいき鶏の低温調理 初夏の野菜のラタトゥイユ添え _____ 2,400

COQUILLES SAINT-JACQUES GRILLÉES ET PETITS POIS FRANÇAIS AUX LÉGUMES DU DÉBUT DE L'ÉTÉ

Grilled scallops and petit pois française with early summer vegetables

帆立のグリエとプチポワフランセーズ 初夏の野菜と共に _____ 2,600

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 _____ 1,800

LES SOUPES

SOUP

スープ

SOUPE DU JOUR

Today's soup

本日のスープ _____ 1,300～

POTAGE CRÈME DE MAÏS

Corn potage soup

コーンポタージュスープ _____ 1,200

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Onion gratin soup

オニオングラタンスープ _____ 1,600

NOUVEAU POTAGE DE BARDANE

New burdock potage

新ごぼうのポタージュ _____ 1,400

LES PLATS

MAIN DISH

メイン料理

LE POISSON DU JOUR

Today's fish dish

本日の魚料理 _____ 3,400 ~

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 _____ 3,500

POISSON DU JOUR FAÇON DE CHEF,

PALOURDES DE SAISON ET LEUR JUS, SERVIES AVEC DES ALGUES NORI FRAÎCHES DU LAC HAMANA

Today's fresh fish in the recipe of the day,

Seasonal clams and their jus, served with fresh nori seaweed from Lake Hamana

本日の鮮魚をその日の調理法にて

旬のあさりとそのジュ 浜名湖の生のりと合わせて _____ 3,500

LA VIANDE DU JOUR

Today's meat dish

本日の肉料理 _____ 3,600 ~

NAVARIN D'AGNEAU

Lamb stewed in tomato, Navarin

仔羊のトマト煮 ナヴァラン _____ 4,000

ENTRECÔTE DE "WAGYU" RÔTI

Roasted Japanese beef "Wagyu" sirloin (100g)

国産黒毛和牛サーロインのゆっくりロースト _____ 4,800

お好みのサイズにグラムアップできます
(10gにつき +400円づつ)

FILET DE BŒUF DE "WAGYU" SAUTÉ SAUCE PÉRIGUEUX

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

国産黒毛和牛フィレ肉のソテー 黒トリュフソース _____ 5,600

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 _____ 1,400

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

LES PLATS
MEALS
御食事

BLT sandwiches

BLTサンドウィッチ _____ 1,900

Today's recommended pasta

本日のおすすめパスタ _____ 2,000~

“ 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 _____ 1,800

(桜海老としらす 2,200)

“ 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 _____ 1,800

(桜海老としらす 2,200)

“ NIPPONDAIRA ” Beef curry

日本平ビーフカレー _____ 2,200

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 _____ 2,500
(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) _____ 4,500

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) _____ 2,200

(5歳から12歳まで)