

2026.3.1-5.31

VISTA

[全4品]¥8,800～

前菜
APPETIZER

アンティパストミスト～スタンドスタイル～
ASSORTED APPETIZERS ~STAND STYLE~

パスタ
PASTA

桜のチップで燻製した鯖と春キャベツの白ワインソース 本日のパスタで
CHERRY - SMOKED SPANISH MACKEREL AND CABBAGE WITH ANCHOVY WHITE WINE SAUCE: TODAY'S PASTA

メインディッシュ
MAIN DISH

下記よりお選びください。
PLEASE CHOOSE YOUR MAIN DISH

真鯛のズッパ仕立て干し貝柱と青海苔の旨み ライムの香り
RED SEA BREAM SOUP WITH DRIED SCALLOPS AND AONORI SEAWEED WITH A HINT OF LIME

静岡県産LYB豚肩ロース炭火焼き
CHARCOAL-GRILLED LYB PORK SHOULDER LOIN FROM SHIZUOKA

国産牛ランプ炭火焼き
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF RUMP STEAK

黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き 【+¥2,800】
CHARCOAL-GRILLED WAGYU SIRLOIN STEAK

国産牛テンダーロイン炭火焼き 【+¥3,200】
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF TENDERLOIN STEAK

ドルチェ
DESSERT

クラシックティラミス
CLASSIC TIRAMISU

パン / コーヒー または 紅茶
BREAD / COFFEE OR TEA

メインディッシュはプラス¥2,000で魚料理と肉料理を1品ずつお召し上がりいただけます。
「黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き」、「国産牛テンダーロイン炭火焼き」をお選びの際はプラス¥2,000に加え、
メニュー欄に記載されているそれぞれのプラス料金が追加となります。

FOR AN ADDITIONAL ¥2,000, YOU CAN ENJOY ONE FISH DISH AND ONE MEAT DISH AS YOUR MAIN COURSE.
WHEN CHOOSING "CHARCOAL-GRILLED JAPANESE BLACK WAGYU SIRLOIN,"
OR "CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF TENDERLOIN," IN ADDITION TO THE ¥2,000 SURCHARGE,
THE ADDITIONAL CHARGES LISTED IN THE MENU WILL BE ADDED.

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です
THE PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND TAX.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
PLEASE NOTE THAT THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO CIRCUMSTANCES.

2026.3.1-5.31
PRIMAVERA

[全5品]¥12,000～

前菜
APPETIZER

アンティパストミスト ～海老・蟹を使用したスタンドスタイル～
ASSORTED APPETIZERS ~STAND STYLE~

パスタ
PASTA

桜のチップで燻製した鯖と春キャベツの白ワインソース 本日のパスタで
CHERRY - SMOKED SPANISH MACKEREL AND CABBAGE WITH ANCHOVY WHITE WINE SAUCE: TODAY'S PASTA

魚料理
FISH

オマール海老と真鯛のズッパ仕立て 干し貝柱と青海苔の旨み ライムの香り
LOBSTER AND RED SEA BREAM SOUP WITH DRIED SCALLOPS AND AONORI SEAWEED WITH A HINT OF LIME

肉料理
MEAT

下記よりお選びください。
PLEASE CHOOSE YOUR MAIN DISH

国産牛ランプ炭火焼き 新玉葱と新じゃがのアグロドルチェ仕立て
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF RUMP STEAK
WITH POTATOES AND ONIONS IN AGRODOLCE SAUCE

黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き 新玉葱と新じゃがのアグロドルチェ仕立て 【+¥2,800】
CHARCOAL-GRILLED WAGYU SIRLOIN STEAK WITH
POTATOES AND ONIONS IN AGRODOLCE SAUCE

国産牛テnderロイン炭火焼き 新玉葱と新じゃがのアグロドルチェ仕立て 【+¥3,200】
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF TENDERLOIN STEAK
WITH POTATOES AND ONIONS IN AGRODOLCE SAUCE

ドルチェ
DESSERT

苺のズッパイングレーゼ バニラアイス添え
STRAWBERRY ZUPPA INGLESE
WITH VANILLA ICE CREAM

パン / コーヒー または 紅茶
BREAD / COFFEE OR TEA

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です
THE PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND TAX.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
PLEASE NOTE THAT THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO CIRCUMSTANCES.

2026.3.1-5.31
ANNIVERSARIO

前日の18:00までに要予約

[全5品] ¥11,000~

前菜
APPETIZER

アンティパストミスト ~スタンドスタイル~
ASSORTED APPETIZERS ~STAND STYLE~

パスタ
PASTA

桜のチップで燻製した鯖と春キャベツの白ワインソース 本日のパスタで
CHERRY - SMOKED SPANISH MACKEREL AND CABBAGE WITH ANCHOVY WHITE WINE SAUCE: TODAY'S PASTA

魚料理
FISH

真鯛のズッパ仕立て 干し貝柱と青海苔の旨み ライムの香り
RED SEA BREAM SOUP: THE UMAMI OF DRIED SCALLOPS AND AONORI SEAWEED,
WITH A HINT OF LIME

肉料理
MEAT

下記よりお選びください。
PLEASE CHOOSE YOUR MAIN DISH

静岡県産LYB豚肩ロース炭火焼き
CHARCOAL-GRILLED LYB PORK SHOULDER LOIN FROM SHIZUOKA

国産牛ランプ炭火焼き
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF RUMP STEAK

黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き [プラス ¥2,800]
CHARCOAL-GRILLED WAGYU SIRLOIN STEAK

国産牛テnderロイン炭火焼き [プラス ¥3,200]
CHARCOAL-GRILLED DOMESTIC BEEF TENDERLOIN

ドルチェ
DESSERT

クラシックティラミス
CLASSIC TIRAMISU

メッセージ入りアニバーサリープレート
ANNIVERSARY PLATE

パン / コーヒー または 紅茶
BREAD / COFFEE OR TEA

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です
THE PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND TAX.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
PLEASE NOTE THAT THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO CIRCUMSTANCES.



ディナー個室プラン DINNER IN A PRIVATE ROOM PLAN

3日前までに要予約 / 2時間制 / 6~30名にてご予約可

【シェフお任せ4皿のコース】 ¥12,000プラン

お料理

前菜 / スープ / 本日の肉料理 / ドルチェ
APPETIZER / SOUP / TODAY'S MEAT DISH / DESSERT

フリードリンク(2時間制) Free Drink Menu [2-Hour Limit]

スパークリングワイン / ビール / ウイスキー / ワイン(赤・白) / 焼酎(麦・芋)
/ カクテル各種(カシス・カンパリ) / ソフトドリンク
SPARKLING WINE / BEER / WHISKEY / WINE (RED/WHITE) / SHOCHU (BARLEY/SWEET POTATO)
/ VARIOUS COCKTAILS (CASSIS/CAMPARI) / SOFT DRINKS

【シェフお任せ5皿のコース】 ¥14,000プラン

お料理

前菜 / スープ / 魚料理 / 牛サーロイン炭火焼き 本日のソース / ドルチェ
APPETIZER / SOUP / FISH DISH / CHARCOAL-GRILLED BEEF SIRLOIN WITH TODAY'S SAUCE / DESSERT

フリードリンク(2時間制) Free Drink Menu [2-Hour Limit]

スパークリングワイン / ビール / ウイスキー / ワイン(赤・白) / 焼酎(麦・芋)
/ カクテル各種(カシス・カンパリ) / ソフトドリンク
SPARKLING WINE / BEER / WHISKEY / WINE (RED/WHITE) / SHOCHU (BARLEY/SWEET POTATO)
/ VARIOUS COCKTAILS (CASSIS/CAMPARI) / SOFT DRINKS

【乾杯用グラスシャンパーニュ付きシェフお任せ5皿のコース】 ¥16,000プラン

お料理

前菜 / スープ / 魚料理 / 牛テンダーロイン炭火焼き 本日のソース / ドルチェ
APPETIZER / SOUP / FISH DISH / CHARCOAL-GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH TODAY'S SAUCE / DESSERT

フリードリンク(2時間制) Free Drink Menu [2-Hour Limit]

スパークリングワイン / ビール / ウイスキー / ワイン(赤・白) / 焼酎(麦・芋)
/ カクテル各種(カシス・カンパリ) / ソフトドリンク
SPARKLING WINE / BEER / WHISKEY / WINE (RED/WHITE) / SHOCHU (BARLEY/SWEET POTATO)
/ VARIOUS COCKTAILS (CASSIS/CAMPARI) / SOFT DRINKS

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き
※ INCLUDES A GLASS OF CHAMPAGNE (EXCLUSIVE TO THE ¥16,000 PLAN)

表示料金(お一人様料金)には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
THE PRICES INCLUDE THE PRIVATE ROOM FEE, SERVICE CHARGE AND TAX.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
PLEASE NOTE THAT THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO CIRCUMSTANCES.



APPETIZERS

前 菜

本日のアンティパストミスト (前菜盛り合わせ) ¥3,800
ASSORTED APPETIZERS

スモークサーモントラウトのカルパッチョ オニオン・レモン・ケッパー添え ¥2,500
SMOKED SALMON TROUT CARPACCIO WITH ONION LEMON CAPER



美味しい野菜たちのバーニャ・カウダ 農園風 ¥2,500
SEASONAL VEGETABLES WITH GARLIC AND ANCHOVY SAUCE

炭火焼きチキンのシーザーサラダ ¥2,600
CAESAR SALAD WITH CHARCOAL-GRILLED CHICKEN

熟成プロシュット (生ハム) ピコス添え ¥2,800
PARMA MADE PROSCIUTTO WITH PICOS

イタリア・フランス産チーズプレート バケット添え  ¥3,100
ASSORTED CHEESE PLATE WITH BAGUETTE

BREAD

パ ン

パンバスケット (バケット&フォカッチャ)  ¥950
BREAD BASCKET (BAGUETTE AND FOCACCIA)

ガーリックトースト  ¥1,100
GARLIC TOAST



※パンはグルテンフリー (米粉) に変更することも可能です。

BREAD CAN BE CHANGED TO GLUTEN-FREE(RICE FLOUR).

コース以外をご注文のお客様はお一人様 ¥700 のテーブルチャージを加算させていただきます
TABLE CHARGE OF ¥700 WILL BE ADDED AT DINNER TIME

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です
THE PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND TAX.

PIZZA PASTA

ピッツァ・パスタ

本日のナポリピッツァ NEAPOLITAN PIZZA OF THE DAY	¥2,500
牛ホホ肉と香味野菜のボローニャ風 BEEF CHEEK MEAT AND BOLOGNESE FLAVORED VEGETABLES	¥2,500
彩り野菜のトマトソース SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND COLORFUL VEGETABLES	¥2,300
グリーンペペロンチーノ GARLIC OIL SPAGHETTI WITH GREEN CHILI	¥2,100
海の幸のペスカトーレ SEAFOOD TOMATO SAUCE SPAGHETTI	¥3,100



※パスタはグルテンフリー（米粉）に変更することも可能です。

PASTA CAN BE CHANGED TO GLUTEN-FREE(RICE FLOUR).

CHARCOAL-GRILLED

備長炭 炭火焼き



ソースを3種類よりお好みでお選びください

3 CHOICES OF SAUCE

- ・サルサヴェルデ
GREEN HERB SAUCE
- ・本わさびと白トリュフ塩
WASABI AND TRUFFLE SALT
- ・モデナ産バルサミコ
BALSAMIC

国産牛ランプビステッカ（200g） DOMESTIC BEEF RUMP STEAK	¥4,800
国産牛テンダーロイン（200g） DOMESTIC BEEF TENDERLOIN STEAK	¥9,800
黒毛和種和牛サーロイン（150g） WAGYU SIRLOIN STEAK	¥10,000

鳥取県産大山鶏 炭火焼き JAPANESE DAISEN CHICKEN STEAK	¥3,100
グリリアータソーセージの盛り合わせ 赤キャベツ添え ASSORTED GRILLED SAUSAGE	¥3,100

コース以外をご注文のお客様はお一人様 ¥700 のテーブルチャージを加算させていただきます
TABLE CHARGE OF ¥700 WILL BE ADDED AT DINNER TIME

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です
THE PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND TAX.

SWEETS

スイーツ

クラシックティラミス ¥1,500
CLASSIC TIRAMISU

オレンジ風味のカタラーナ バニラアイス添え ¥1,500
ORANGE FLAVORED CREMA CATALANA WITH VANILLA ICE CREAM

ガトーショコラ バニラアイス添え ¥1,500
CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

 ハーゲンダッツ 『バニラ』 (マダガスカル産バニラの甘い豊かな香り) ¥950
HÄAGEN-DAZS ICE CREAM "GREEN TEA"

 ハーゲンダッツ 『グリーンティー』 (石臼で挽いた抹茶の深い味わい) ¥950
HÄAGEN-DAZS ICE CREAM "GREEN TEA"

 ハーゲンダッツ 『ストロベリー』 (果実本来のフルーティな味と香り) ¥950
HÄAGEN-DAZS ICE CREAM "STRAWBERRY"

ソルベカシス ¥950
CASSIS SHERBET

コース以外をご注文のお客様はお一人様 ¥700 のテーブルチャージを加算させていただきます

TABLE CHARGE OF ¥700 WILL BE ADDED AT DINNER TIME

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です

THE PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND TAX.