



## アラカルト

### タンシチュー

赤ワイン煮込み

3,200円

(税込 3,520円)

### 国産牛ハンバーグステーキ

モッツアレラチーズ添え

デミグラスソース

2,400円

(税込 2,640円)

### 仔牛のカツレツ

モッツアレラチーズ焼き

オリジナルトマトソース

2,300円

(税込 2,530円)

### 和牛サーロインステーキ

200g

グレービーソース

5,000円

(税込 5,500円)

### 富士山サーモンと ホワイトサーモンのポワレ 紅白仕立て サフランクリームソース

2,400円

(税込 2,640円)

### ミックスフライ

(アジ・魚・海老のカダイフ)

1,900円

(税込 2,090円)

### 豚しょうが焼き

ふじのくに豚ロース使用

ライス付

1,750円

(税込 1,925円)

### 蟹クリームコロッケ

オリジナルトマトソース

1,950円

(税込 2,145円)

### カジキマグロと帆立貝柱の

ガーリックバター醤油

静岡産山葵オイル添え

2,200円

(税込 2,420円)

### パン又はライス

350円

(税込 385円)

## A LA CARTE

### TONGUE STEW

RED WINE SAUCE

### HAMBURGER STEAK

WITH MOZZARELLA CHEESE

DEMIGLACE SAUCE

### VEAL CUTLET

MOZZARELLA CHEESE

ORIGINAL TOMATO SAUCE

### BEEF SIRLOIN STEAK

GRAVY SAUCE

### Mt.Fuji SOLMON AND WHITE SOLMON POIRE

WITH SAFFRON CREAM SAUCE

### MIX FRY

### GINGER GRILLD PORK

### CRAB CROQUETTES

ORIGINAL TOMATO SAUCE

### TUNA AND SCALLOP

GARLIC BUTTER SOY SAUCE

WITH WASABI OIL

### BREAD or RICE

※アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

※お米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。

※サラダにはELFIE GREEN(株)の柿田川野菜を使用しております。



## ヌードル

### ヘルシーざるそば

つけ露(醤油・豆乳)・薬味(葱・山葵)  
小鉢・桜海老と胡桃の佃煮御飯

1,750円

(税込 1,925円)

### チャーシュー麺 裾野産メンマ添え

ザーサイ付き  
(醤油味/ハコ豚使用)

1,800円

(税込 1,980円)

### 伊豆近海釜揚げしらすと

### 桜海老&野菜の

### ペペロンチーノ

(蕪山産 土屋さんの桃太郎トマト使用)

1,800円

(税込 1,980円)

### スパゲッティミートソース

### モッツアレラチーズソース添え

(御殿場の食肉処ふじいのベーコン&  
蕪山産 土屋さんの桃太郎トマト使用)

1,800円

(税込 1,980円)

## ピラフ/カレー

### ビーフステーキピラフ

ガーリック風味

2,600円

(税込 2,860円)

### ビーフカレー

1,650円

(税込 1,815円)

### カツカレー

静岡県産 ハコ豚使用

1,750円

(税込 1,925円)

## サンドウィッチ

### クラブハウスサンドイッチ

1,750円

(税込 1,925円)

## NODLE

### HEALTHY ZARUSOBA

### CHAR SIU NOODLES

### PEPERONCINO

### SPAGHETTI MEAT SAUCE

## PILAFF/CURRY

### BEEF STEAK PILAFF

### BEEF CURRY

### PORK CUTLET CURRY

## SANDWICH

### CLUBHOUSE SANDWICH



※アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

※お米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。

※サラダにはELFIE GREEN(株)の柿田川野菜を使用しております。