

Seasonal Lunch Menu （ある一日の例）

ランチセット ¥3,500（税込） [最初の一品 / 前菜 / パスタ / デザート / ドリンク]

ランチコース ¥4,500（税込） [最初の一品 / 前菜 / パスタ / メイン / デザート / ドリンク]

本日の一品

季節のスープ

例：地元土肥産かぼちゃの冷製スープ

前菜（3種盛り合せ）

豊かな自然環境で育まれた静岡県産の食材を贅沢に使用した前菜の盛り合わせ

例：静岡県ハーブ鶏のポルケッタ、鮮魚のカルパッチョ柑橘と生姜のソース、地野菜サラダ

パスタ or リゾット [1種お選びいただけます]

例：釜揚げしらすと葉ネギのオイルパスタ

岡村牛のトマトソース ショートパスタ

伊豆とうもろこしと鶏胸肉のリゾット

メイン [1種お選びいただけます]

その日の駿河湾の地魚のポワレ

ふじのくにポークのロースト

岡村牧場の岡村牛のロースト（+1,500円）

ドルチェ&ドリンク

例：自家製パンナコッタと土肥すももを使ったソルベ

コーヒー[HOToRICE]／エスプレッソ／和紅茶

Today's Special Dinner as a Cours

本日仕入れた食材をつかった特別コースメニュー（ある一 日の例）

¥14,500（税、サービス料込）

白 桃

いわし

花 菜

とうもろこし

新じゃが

赤 イ カ

岡 村 牛

三 島 マ ン ゴ ー

食 後 の コ ー ヒ ー ま た は 紅 茶