MENU

Chef Katayama
片山料理長

Soushu beef sirloin steak
相州牛のサーロインステーキ

Amuse
Grilled broad bean, red wine salt
採れたて空豆の皮ごと薪焼き　赤ワインの塩

Appetizer
Grilled white asparagus, scallop, butterbur sprout crumble
Sakura shrimp and rocket leaf mango sauce
白アスパラガスと帆立貝の薪焼き
蕗の薹クランブル　桜海老とルッコラのマンゴーピューレ

Hot dish
Hard clam and spring cabbage potage
蛤出汁と春キャベツのポタージュ

Fish dish
Raw cooked marble tuna with kelp oil and Hassaku orange sauce, sea urchin furikake
鮪中トロのミキュイと雲丹のふりかけ　八朔ソースと昆布オイル

Meat dish
Grilled marinated pork, canola flower
Roasted whole onion, coconut milk sauce and Gruyere cheese
オリーブ豚のメープルシロップマリネ　菜花
まるごと玉葱のロースト　ココナッツミルクとグリエールチーズ

Dessert
Shizuoka Green tea mont blanc
静岡県産緑茶のモンブラン　金時山に模して

Breads
Honey soy bread, Brioche
Whipped cheese butter, olive oil, balsamic vinegar
はちみつ豆乳パン、ブリオッシュ
ホイップチーズバター、オリーブオイル、バルサミコビネガー

Sautéed Foie Gras
フォアグラのソテー

Italian Caviar 18g
イタリア産キャビア 18g

当店のスペシャリテ 「フォワグラ料理」は +1,500円、
「イタリア産キャビア 18g」は＋10,000円、
メインディッシュを「相州牛」への変更は＋3,300円で承ります。

Our signature dish “Sautéed Foie Gras” is available for an additional ¥1,500 yen,
Italian Caviar 18g is available for an additional ¥10,000
and you may substitute the main course with Soushu beef sirloin steak for ¥3,300 yen.

薪火レストラン“WOOD SIDEDINING”

シンプルな調理法でありながら、食材の旨味を最大限に引き出す薪火料理。ダイナミックな強火で焼き上げる料理、そして香ばしい香りを燻した料理まで多彩な薪火料理の魅力をシェフが腕を振るってご用意いたします。

①ウッドサイドダイニング　SPオプションメニュー

Woodside dining　Special option menu

薪火コースが更に料理長一押しのメニューになってご提供を致します。＋フォワグラソテー　メインを相州牛サーロインへ変更します。

Basic course menu with chefs additional special options.　Additional “Sauteed foie gras” and upgraded main to “Soushu Beef Loin”

￥16,500

②薪火ディナーコース　ダブルメイン

Wood-fired cuisine dinner course “Double main”

ウッドサイドダイニングの標準のコース料理です。メニュー内容の詳細は裏面に記載

Our basic course menu. Please see the menu on behind page.

￥12,000

③薪火ディナーコース　メインをチョイス

Wood-fired cuisine dinner course “Choice of main dish”

メインをお魚料理 or お肉料理のどちらかでお選び頂きます。

Selection of main dish from Fish dish or Meat dish.

￥8,000

フリーフロープラン　￥3,900

Freeflow Plan

ビール、ワイン、カクテルなど

Beer, Wine, Cocktails　90 minutes