



MENU

Amuse

Mini churros with blueberry jam
ミニチュロスとブルーベリージャム

Appetizer

Straw grilled bamboo and bonito,
consommé jelly, mountain vegetable and spring celery
藁香る筍と鰹 コンソメジュレ 山菜 春セロリ

Hot dish

Abalone steak and multigrain rice, wasabi leaf
鮑と雑穀米の焼き飯 ワサビの葉

Fish dish

Marinated Spanish mackerel, shungiku and Japanese pepper oil
鯖の塩麹マリネ 春菊と山椒のマリアージュオイル

Meat dish

Japanese flat iron steak, homemade Japanese sauce, honey flavored carrot & leek cream
国産牛ミスジ 自家製和風ソース 蜂蜜風味の人参と洋葱アラクレーム

Dessert

Organic white chocolate mousse & strawberry compot
Mascarpone cream and chocolate with Odawara bean paste sauce
オーガニックホワイトチョコムースと苺のコンポート
マスカルポーネのクリームにチョコレートと小田原あんのソース添え

Breads

Honey soy bread, Brioche
Whipped cheese butter, olive oil, balsamic vinegar
はちみつ豆乳パン、プリオッシュ
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

当店のスペシャルティ「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。



Chef Katayama
片山料理長



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



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

**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 “Sautéed 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