

# Specialties [Fish, Meat]

平日 : 5:00P.M.~9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)  
土休日:11:00A.M.~3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)  
5:00P.M.~9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)



富士鱈の  
グラブブラックス  
~ハーブとブナ薫スモークに  
包まれて~  
¥2,200



牛フィレ肉のロティ(150g)  
彩り野菜添え濃厚赤ワインソース  
¥5,500

富士鶏の  
ガランティーヌ  
~ブナ薫スモークに包まれて~  
¥2,000



国産牛サーロインステーキ(150g)  
彩り野菜添え  
和テイストなポリネシアンソース  
¥5,000



帆立貝と  
白身魚のポワレ  
芳醇なバターソース  
¥2,500  
※パンは別途料金を頂戴いたします。

お食事と一緒に

パン または オリーブライス ¥500 / ライス ¥400 / ライス類・パスタの増量 ¥250

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

カフェ & ダイニング

Chef's Palette

# Chef's Recommend

平日 : 3:00P.M.~9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)

土休日:11:00A.M.~9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)



## 01

生ハムとロメインレタスの  
シーザーサラダ 半熟卵を添えて

¥1,600

## 02

静岡県長谷川農産の  
シャンピニオンスープ

¥1,400



## 03

ローストビーフと彩り野菜のカレー  
オリーブライス

¥2,400

## 04

シェフこだわりの  
プイヤベースパスタ

¥2,600



※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

カフェ & ダイニング

Chef's **Palette**

# Dessert

12:00NOON~9:00P.M. (L.O.8:30P.M.)



抹茶ティラミスの升飾り ..... ¥1,600

プティフル4種盛りプレート ..... ¥1,400

アイスクリーム(バニラ・抹茶・ストロベリー) ..... ¥600

シャーベット(ストロベリー・洋ナシ) ..... ¥600

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。  
※+600円でコーヒーまたは紅茶をお付けいたします。

カフェ & ダイニング

Chef's **Palette**