

## 前菜 / Appetizers

イタリアンサラミ・生ハムの盛り合わせ Assorted Italian salami and prosciutto	¥2,000
チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	¥2,250
駿河湾産桜海老とシラスのサラダ仕立て アボカドピューレ添え Suruga Bay Sakura Shrimp and whitebait Salad style	¥2,100
燻製サーモン・トマト・モzzarellaのサラダ仕立て バルサミコクリーム Smoked Salmon and tomato,mozzarella cheese Salad with balsamic cream	¥2,000
4種のグリルソーセージ フライドポテトとオニオンリング Grilled sausage with french fries and onion ring	¥2,000
スパイスを効かせたクリスピーフライドチキン Crispy fried chicken	¥2,000

## サラダ / Salad

ミックスグリーンサラダ Mixed green salad	VEG ¥1,250
パルメザンチーズのシーザーサラダ Caesar salad	¥2,000
ローストチキンとアボカドのサラダ Roast chicken and avocado salad	¥2,000
スチーム野菜の盛り合わせ 岩塩・EXオリーブオイルを添えて Assorted steamed vegetable with rock salt and extra olive oil	VEG ¥1,900
南仏風ラタトゥイユ (彩野菜の煮込み) メルバトースト添え Ratatouille with melba toast	VEG ¥1,900



燻製サーモン・トマト・モzzarellaのサラダ仕立て  
バルサミコクリーム  
Smoked Salmon and tomato,mozzarella cheese Salad  
with balsamic cream



南仏風ラタトゥイユ (彩野菜の煮込み)  
メルバトースト添え  
Ratatouille with melba toast



= ベジタリアン(肉・魚不使用) / VEGETARIAN (NO Meat,Fish)

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※当店のお米は国産です。

## スープ / Soup

本日のポタージュ Today's potage	¥1,250
とうもろこしのポタージュスープ Potage of corn	¥1,250
料理長おすすめ 自家製コンソメスープ Consomme soup	¥1,550

## パスタ / Pasta

ベーコンと季節野菜のペペロンチーノ 柚子胡椒風味 Spaghetti aglio e olio Yuzu pepper flavor with bacon and vegetable	¥1,850
ジャンボンハムのカルボナーラ 温卵添え Spaghetti carbonara with jambon ham and Soft Boiled Egg	¥2,150
漁師風スパゲッティ ペスカトーラ Spaghetti pescatora	¥2,250

## サンドイッチ / Sandwiches

アメリカンクラブハウスサンドイッチ American clubhouse sandwich	¥2,030
クロックムッシュ Croque monsieur	¥2,030
フライヤーズバーガー アボカド・フライドポテト・オニオンリング添え "Flyer's Table style" Hamburger with Avocado and French fries, Onion ring	¥3,200
鹿児島県産のうなぎを使ったライスバーガー Eel rice burger	¥2,300



アメリカンクラブハウスサンドイッチ  
American clubhouse sandwich



クロックムッシュ  
Croque monsieur



= ベジタリアン(肉・魚不使用) / VEGETARIAN (NO Meat, Fish)

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。




※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※当店のお米は国産です。

## カレー/ Curry

ビーフカレー温野菜添え Beef curry with steamed vegetable	¥2,250
ベジタブルカレー Vegetable curry and rice	¥2,050
チキンのグリーンタイカレー Chicken green curry	¥1,850

## ベジタブルメニュー / Vegetable menu

プラントベースの三種豆ベジタブルカレーライス Beans & vegetable curry and rice	 ¥2,700
マッシュルームのストロガノフ グリル野菜添え Mushroom stroganoff with grilled vegetables	 ¥2,300
根菜と大豆ミートのボロネーゼスパゲッティ Root vegetables and Soy meat Bolognese spaghetti	 ¥2,450
大豆ミートを使ったタコライス Soy meat Taco rice	 ¥2,300
大豆ミートを使った豆乳クリームハンバーガー アボカド添え Soy meat Hamburger with Avocado, Soy milk cream sauce	 ¥2,950

○ - 使用 (Included) x - 不使用 (Not Included)

	肉 Meat	魚 Fish	卵 Egg	蜂蜜 Honey	五葷 (ごくん) Five Pungent Roots (in Buddhism or Taoism)**
プラントベースの三種豆 ベジタブルカレーライス Beans & vegetable curry and rice	x	x	x	x	x
マッシュルームのストロガノフ グリル野菜添え Mushroom stroganoff with grilled vegetables	x	x	x	x	○ タマネギ Onion
根菜と大豆ミートの ボロネーゼスパゲッティ Root vegetables and Soy meat Bolognese spaghetti	x	x	x	x	x
大豆ミートを使ったタコライス Soy meat Taco rice	x	x	x	x	x
大豆ミートを使った 豆乳クリームハンバーガー アボカド添え Soy meat Hamburger with Avocado, Soy milk cream sauce	x	x	x	x	x

\*\*ネギ、ニンニク、タマネギ、ニラ、ラッキョウなど  
Leek, Garlic, Onion, Cheese, Chive, Japanese Shallot, etc.



= ベジタリアン(肉・魚不使用)/VEGETARIAN (NO Meat,Fish)

## メイン / Main dish

下田産金目鯛のフィッシュ&チップス レムラードソース Fish and chips with rémoulade sauce	¥2,650
伊豆沖で水揚げされた黒ムツのポワレ ナンチュアソース Poiret of Scombrops gilberti, Nantua sauce	¥2,950
伊勢海老と金目鯛のフィッシャーマンズスープ オレンジ風味 アイオリソース Fisherman's soup (Tomato soup with Japanese lobster and golden eye snapper)	¥4,900
やまがた地鶏のガランティーヌ エリンギとマッシュポテト添え Chicken Galantine Served with Eringi mushrooms and Mashed potatoes	¥3,300
網焼きハンバーグステーキ デミグラスソース又はおろしポン酢 Hamburg steak with demi-glace sauce or grated Japanese radish Ponzu	¥2,850
糸島産特鮮本鱈のコンフィ 博多茄子のピューレ添え 柚子胡椒風味 Spanish mackerel confit with Hakata eggplant Yuzu pepper flavor	¥2,650
萬幻豚のグリル 塩麴風味 季節野菜添え (柚子胡椒・粒マスタード) Grilled MANGENTON(pork) salt koji flavor with seasonal vegetables	¥3,250
香川県産オリーブ牛のリブロース 季節野菜 山葵添え (180g) Grilled Olive-fed wagyu beef Rib eye wasabi flavor with seasonal vegetables (180g)	¥6,400
山形牛ヒレの網焼き ナチュラルなジュで召し上がれ (100g) Grilled Wagyu beef Fillet from Yamagata, jus sauce (100g)	¥6,800
ライス Rice	¥320
パン Bread	¥520

## お子様 / Kids

お子様プレート (メインディッシュ・ソフトクリーム・ジュース) Kids plate (Main・Soft serve・Juice)	¥1,850
---	--------




萬幻豚のグリル 塩麴風味 季節野菜添え  
Grilled MANGENTON(pork) salt koji flavor



お子様プレート  
Kids plate

## デザート / Dessert

ソフトクリーム (バニラ) Soft serve (vanilla)	¥470
3種アイス盛り合わせ Assorted ice cream	¥1,250
白玉クリームあんみつ Japanese dessert (Anmitu)	¥1,550
パティシエお任せデザート 5種盛り合わせ Patisserie's choice dessert assortment of 5 Kinds	¥2,050
パティシエお勧めデザート Patisserie recommended dessert	¥2,450
フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	 ¥2,450



ソフトクリーム (バニラ)  
Soft serve (vanilla)



= ベジタリアン(肉・魚不使用) / VEGETARIAN (NO Meat, Fish)

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※当店のお米は国産です。