

# 踊り子 Odoriko

アマューズ

Amuze

29700yen

富士山虹鱒のスマークとサラダの盛り合わせ

Smoked Fuji-san rainbow trout and salad

活オマール海老の香草蒸し焼き(1/2尾)  
貝類と青海苔のソース

Herb roasted fresh lobster (half) with shellfish and green laver sauce

活あわびのステーキと金目鯛の鉄板焼きの  
盛り合わせ レモン添え  
アワビ1個 金目鯛80g

Grilled platter of fresh abalone steak and red snapper with lemon  
1 abalone, 80g of red snapper

【チョイス】

黒毛和牛フィレステーキ(100g)静岡そだち  
黒毛和牛ロースステーキ(120g)静岡そだち

Choose one from:

Wagyu (Japanese black beef) fillet steak (100g), Shizuoka-raised Wagyu (Japanese black beef) loin steak (120g), Shizuoka-raised

胡麻味噌・ポン酢・わさび・3種の塩

Sesame miso, ponzu sauce (citrus seasoned soy sauce), wasabi (Japanese horse radish), 3 types of salt

焼き野菜取り合わせ

Assorted grilled vegetables

【チョイス】

ガーリックライス又は白飯 お椀物 香の物  
又は、冷たいさくら彩麺

Choose one from:

・Garlic rice or plain rice with soup and pickles  
・Cold cherry noodles

本日のフルーツとアイスクリーム  
又は、シャーベット

Today's fruits with icecream or sorbet

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

## 伊豆 Izu

アマューズ

サラダの盛り合わせ

さざえのブイヤベース

【チョイス】

活あわびのステーキ(200g 1枚)

活オマール海老の香草蒸し焼き(1尾)

貝類と青海苔のソース

胡麻味噌・ポン酢・わさび・3種の塩

焼き野菜取り合わせ

【チョイス】

ガーリックライス又は白飯 お椀物 香の物

又は、冷たいさくら彩麺

本日のフルーツとアイスクリーム

又は、シャーベット

コーヒー又は紅茶

Amuze

Turban shells platter

Bouillabaisse of turban shells

Choose one from:

・Fresh abalone steak (one piece, 200g),

・Herb roasted fresh lobster (whole) with shellfish and green laver sauce

Sesame miso, ponzu sauce (citrus seasoned soy sauce), wasabi (Japanese horse radish), 3 types of salt

Assorted grilled vegetables

Choose one from:

・Garlic rice or plain rice with soup and pickles

・Cold cherry noodles

Today's fruits with icecream or sorbet

Coffee or tea

23760yen

# アワビの踊り焼きコース Abalone Grill Course

アマューズ	Amuze	20200yen
サラダの盛り合わせ	Turbanshell platter	
さざえのブイヤベース	Bouillabaisse of turban shells	
【チョイス】	Choose one:	
活オマール海老の香草蒸し焼き(1/2尾)	・Herb roasted fresh lobster (half) with shellfish and green laver sauce	
貝類と青海苔のソース 金目鯛の鉄板焼き(120g)	・Grilled red snapper (120g) with shellfish and green laver sauce	
貝類と青海苔入りバターソース		
活あわびのステーキ(200g 1枚)	Fresh abalone stake(1 piece=200g)	
胡麻味噌・ポン酢・わさび・3種の塩	Sesame miso, ponzu sauce (citrus seasoned soy sauce), wasabi (Japanese horse radish), 3 types of salt	
焼き野菜取り合わせ	Assorted grilled vegetables	
【チョイス】	Choose one from:	
ガーリックライス又は白飯 お椀物 香の物	・Garlic rice or plain rice with soup and pickles	
又は、冷たいさくら彩麺	・Cold cherry noodles	
本日のフルーツとアイスクリーム	Today's fruits with icecream or sorbet	
又は、シャーベット		
コーヒー又は紅茶	Coffee or tea	

# 天城 Amagi

アマューズ

サラダの盛り合わせ

さざえの蒸し焼き、ガーリックとパセリの  
バターソース、バゲットスライス添え(1個)

【チョイス】

活オマール海老の香草蒸し焼き(1/2尾)  
貝類と青海苔のソース 金目鯛の鉄板焼き  
(120g)  
貝類と青海苔入りバターソース

【チョイス】

黒毛和牛フィレステーキ(100g)静岡そだち  
黒毛和牛ロースステーキ(120g)静岡そだち

胡麻味噌・ポン酢・わさび・3種の塩

焼き野菜取り合わせ

【チョイス】

ガーリックライス又は白飯 お椀物 香の物  
又は、冷たいさくら彩麺

本日のフルーツとアイスクリーム  
又は、シャーベット

コーヒー又は紅茶

Amuze

Turban shells platter

Roasted abalone、butter sauce with  
garlic and parsley、served with a slice of  
baguett (1 piece)

Choose one from:

- Herb roasted fresh lobster (half) with  
shellfish and green laver sauce
- Grilled red snapper (120g) with butter  
sauce with shellfish and green laver

Choose one from:

- Wagyu beef (Japanese black cattle)  
fillet stake (100g)
- Shizuoka-raised Wagyu beef (Japanese  
black cattle) sirloin stake (120g)
- Shizuoka-raised

Sesame miso, ponzu sauce (citrus  
seasoned soy sauce), wasabi (Japanese  
horse radish), 3 types of salt

Assorted grilled vegetables

Choose one from:

- Garlic rice or plain rice with soup and  
pickles
- Cold cherry noodles

Today's fruits with icecream or sorbet

Coffee or tea

16630yen

## 舞子浜 Maikohama

アマユーズ	Amuze	11880yen
サラダの盛り合わせ	Salad	
さざえの蒸し焼き、ガーリックとパセリの バターソース、バゲットスライス添え(1個)	Roasted abalone、butter sauce with garlic and parsley、served with a slice of baguett	
オマール海老の香草蒸し焼き(1/2尾) 貝類と青海苔のソース	Herb roasted fresh lobster (half) with shellfish and green laver sauce	
金目鯛の鉄板焼き(120g)レモン添え	Grilled red snapper with lemon	
胡麻味噌・ポン酢・わさび・3種の塩	Sesame miso, ponzu sauce (citrus seasoned soy sauce), wasabi (Japanese horse radish), 3 types of salt	
焼き野菜取り合わせ	Assorted grilled vegetables	
【チョイス】 ガーリックライス又は白飯 お椀物 香の物 又は、冷たいさくら彩麺	Choose one from: ・Garlic rice or plain rice with soup and pickles ・Cold cherry noodles	
本日のフルーツとアイスクリーム 又は、シャーベット	Today's fruits with icecream or sorbet	
コーヒー又は紅茶	Coffee or tea	

# 今井浜Imaihama

アマューズ

Amuze

11880yen

サラダの盛り合わせ

Salad

さざえの蒸し焼き、ガーリックとパセリの  
バターソース、バゲットスライス添え(1個)

Roasted abalone、butter sauce with  
garlic and parsley、served with a slice of  
baguett

【チョイス】

オマール海老の香草蒸し焼き(1/2尾)  
貝類と青海苔のソース 金目鯛の鉄板焼き  
(120g)  
貝類と青海苔入りバターソース

Choose one from:

- Herb roasted fresh lobster (half) with shellfish and green laver sauce
- Grilled red snapper(120g) with shellfish and green laver butter sauce

【チョイス】

箱根山麓豚ロース肉のステーキ200g  
国産牛リブロースステーキ120g

Choose one from:

- Pork sirloin stake from Hakone Mountains (200g)
- Nationally raised rib loin beef stake (120g)

Sesame miso, ponzu sauce (citrus seasoned soy sauce), wasabi (Japanese horse radish), 3 types of salt

胡麻味噌・ポン酢・わさび・3種の塩

Assorted grilled vegetables

焼き野菜取り合わせ

【チョイス】

ガーリックライス又は白飯 お椀物 香の物  
又は、冷たいさくら彩麺

Choose one from:

- Garlic rice or plain rice with soup and pickles
- Cold cherry noodles

本日のフルーツとアイスクリーム  
又は、シャーベット

Today's fruits with icecream or sorbet

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

## 楓 Kaede

アマューズ	Amuze	23760yen
サラダの盛り合わせ	Salad	
金目鯛のブイヤベース60g	Bouillabaisse of red snapper (60g)	
【チョイス】 活あわびのステーキ(200g 1枚) 活オマール海老の香草蒸し焼き(1尾) 貝類と青海苔のソース	Choose one: ・Fresh abalone stake(1 piece=200g) ・Herb roasted fresh lobster (whole) with shellfish and green laver sauce	
【チョイス】 黒毛和牛フィレステーキ(100g)静岡そだち 黒毛和牛ロースステーキ(120g)静岡そだち	Choose one: ・Wagyu (Japanese black cattle) fillet stake(100g) ・Shizuoka-raised Wagyu (Japanese black cattle) (120g) ・Shizuoka-raised	
胡麻味噌・ポン酢・わさび・3種の塩	Sesame miso, ponzu sauce (citrus seasoned soy sauce), wasabi (Japanese horse radish), 3 types of salt	
焼き野菜取り合わせ	Assorted grilled vegetables	
【チョイス】 ガーリックライス又は白飯 お椀物 香の物 又は冷たいさくら彩麺	Choose one: ・Garlic rice or plain rice with soup and pickles ・Cold cherry noodles	
本日のフルーツとアイスクリーム 又は、シャーベット	Today's fruits with icecream or sorbet	
コーヒー又は紅茶	Coffee or tea	
お二人様からのシニア・レディース特別ハーフポーション商品 三名様でのご利用の場合 35640円 あわびをご注文の場合は2枚となります 差額はプラス2700円	Special offer for senior guest and ladies Half portions menu (from two persons) For three people, 35,640yen Two slices will be served, if ordering abalone The balance amount will be plus 2,700yen	

## お子様コース Course for Children

オレンジジュース	Orange juice	7200yen
コーンクリームスープ	Cream soup with sweetcorn	
鯛の鉄板焼き 80g	Grilled sea bream 80g	
国産牛リブロースステーキ 100g	Japanese rib roast beef stake 100g	
焼き野菜取り合わせ	Assorted grilled vegetables	
ガーリックライス又はご飯 お椀物 香の物	Garlic rice or plain rice with soup, pickles	
プリン・アラモード	Pudding a la mode	

## 追加料理用メニュー Price of optional menu

### お肉料理 Meat

黒毛和牛フィレステーキ(100g)	Kuroge-Wagyu (Japanese black cattle) fillet stake(100g)	6000yen 10g / 600yen
黒毛和牛ロースステーキ(120g)	Kuroge-Wagyu (Japanese black cattle) sirloin stake(120g)	6000yen 10g / 500yen
国産牛リブロースステーキ(120g)	Japanese rib roast beef stake(120g)	3000yen 10g / 49yen
箱根山麓豚ロース肉のステーキ(200g)	Hakone pork loin stake(200g)	2700yen 10g\22yen

### お魚料理 Fish

さざえの蒸し焼き、ガーリックとパセリのバターソース、バゲットスライス添え(1個)	Roasted abalone, butter sauce with garlic and parsley, served with a slice of baguett	1600yen
金目鯛の鉄板焼き(120g) 貝類と青海苔入りバターソース	Grilled red snapper(120g) with shellfish with green laver butter sauce	3000yen
活オマール海老の香草蒸し焼き(1尾) 貝類と青海苔のソース	Herb roasted fresh lobster (half) with shellfish and green laver sauce	7000yen
活あわびのステーキ(200g 1枚)	Fresh abalone stake(200g, 1 piece)	8000yen

### お野菜料理 Vegetables

焼き野菜取り合わせ	Assorted grilled vegetables	1500yen
サラダの盛り合わせ	Assorted salad	1000yen
焼きガーリックライス	Grilled garlic rice	600yen
ガーリックライス	Garlic rice	1200yen

## アラカルト料理 a la carte

### お肉料理 Meat

黒毛和牛フィレステーキ(150g)	Kuroge-Wagyu (Japanese black cattle) fillet stake(150g)	9680yen
黒毛和牛ロースステーキ(200g)	Kuroge-Wagyu (Japanese black cattle) sirloin stake(200g)	11550yen
国産牛リブロースステーキ(120g)	Japanese rib roast beef stake(120g)	3500yen
箱根山麓豚ロース肉のステーキ(200g)	Hakone pork loin stake(200g)	2900yen

### お魚料理 Fish

さざえの蒸し焼き、ガーリックとパセリのバターソース、バゲットスライス添え(1個)	Roasted abalones with garlic and parsley butter sauce with a slice of baguette	1800yen
金目鯛の鉄板焼き(120g) 貝類と青海苔入りバターソース	Grilled red snapper(120g) with shellfish and green laver butter sauce	3200yen
活オマール海老の香草蒸し焼き(1尾) 貝類と青海苔のソース	Herb roasted fresh lobster (half) with shellfish and green laver sauce	8000yen
活あわびのステーキ(200g 1枚)	Fresh abalone stake(200g, 1 piece)	9000yen

### お野菜料理 Vegetables

焼き野菜取り合わせ	Assorted grilled vegetables	1500yen
サラダの盛り合わせ	Assorted salad	1000yen
焼きガーリックスライス	Grilled garlic rice	600yen
ガーリックライス	Garlic rice	1200yen

## ～海幸・山幸～ ～Umisachi・Yamasachi～

アミューズ・ブーシュ	amuse bouche
グリーンサラダ	Green salad
金目鯛の蒸し焼き(60g)～バターソースで～	Roasted red snapper(60g)～with butter sauce～
カナダ産活オマール海老(1/2尾225g)の蒸し焼き 香草風味～煮詰めたトマトのソースをかけて～	Roasted Canadian fresh lobster (half size=225g) with herb flavor～stewed tomato sauce on top～
国産牛リブロースのステーキ(160g)～三種のタレとピリッと辛いディアブルソースをお好みで～	Nationally raised rib loin stake(160g)～ With three types of sauces and spicy sauce diable～
彩り焼き野菜	Grilled vegetables
ガーリックライス又は白飯 赤出汁・香の物	Garlic rice or plain rice, red miso soup, pickles
パティシエおすすめ 本日のデザート	Recommended Today's dessert by the patissier
コーヒー又は紅茶	Coffee or tea