

Lunch

ドリンクバー付

11:00~14:00 (L.O.)

ホテル特製 和牛ビーフカレー ¥1,980

Wagyu Beef Curry

ホテル仕込みの特製ビーフカレー【サラダ付】

スパゲッティー ジェノベーゼ ¥1,760

Spaghetti Genovese

バジル香る本格ジェノバソース【スープ付】

スパゲッティー ペスカトーレ ¥1,760

Spaghetti Pescatora

伊豆の魚介をふんだんに使用した漁師風ペスカトーレ【スープ付】

シェフ特製 フィッシャーマンズドリア ¥1,870

Fisherman's Doria

伊豆の魚介をふんだんに使用したシェフ特製ドリア【サラダ付】

ハワイアンロールと生春巻きの
サラダ風コンビプレート ¥1,760

Hawaiian Roll & Egg Roll

ソースで食べる新感覚ロール寿司と生春巻きのヘルシープレート【スープ付】

Pizza

ドリンクバー付

11:00~16:00 (L.O.)



サラミとアスパラガスのビスマルク

Bismarck with Salami & Asparagus

¥1,850

豪快にのせたサラミの上に旬のアスパラガスをトッピング。ブラックペッパーでピリッとした辛さをアクセントに、半熟卵をからめてお召し上がりください。



渡り蟹と海老のシーフードピザ

Seafood Pizza with Migratory Crab & Shrimp

¥1,850

たっぷりの渡り蟹と海老とホタテをのせたシーフードピザ。魚介の風味を口いっぱいにお楽しみください。



静岡県産トマトのマルゲリータ

Margherita with Tomatoes from Shizuoka Prefecture

¥1,480

たっぷりのミニトマトとドイツ産モッツアレラチーズを使用した定番のマルゲリータ。バジルの香りをアクセントに。

Sweets

11:00~16:00 (L.O.)



苺のクロッフル プレート

Strawberry Croissant Waffle Plate

¥1,290

サクッとしたクロワッサン生地のワッフルに、苺と生クリームをトッピング。甘酸っぱい苺のソースをたっぷりかけて。



和菓のモンブランのスイーツピザ

Waguri Mont Blanc Sweets Pizza

Homemade Vanilla Ice Cream

¥1,180

パティシエ特製のカスタードクリームとモンブランクリームを使用したデザートピザ。バニラアイスをおトッピング。

アップルパイ プレート

Apple Pie Plate

¥880

ほんのりとシナモンが香るリンゴのコンポートをふんだんに詰め込んだ温かいアップルパイと自家製バニラアイスの1品。

★ 自家製アイスクリーム

Homemade Ice Cream

各種 ¥390

・バニラ & バニラ

Vanilla & Vanilla

・バニラ & 季節のアイスクリーム

Vanilla & Seasonal Ice Cream

★ ケーキ各種

Cake

ショーケースからお選びください。

※ ★印の商品は10:00 から販売しております。