

Food Menu

溶岩焼きステーキプレート(ライス・サラダ・スープ付)・わさび添え



牛サーロイン (愛知県産)

上品な脂と赤身で まるやかな舌触りと ジューシーな肉質

2,900円 (稅込3,190円)



牛ハラミ (オーストラリア産)

味が濃くてとても柔らかく うま味たっぷり

2,400円 (稅込2,640円)



牛ミスジ(アメリカ産)

牛一頭から2~3kgほどしか 取れない希少部位

2,000円(稅込2,200円)



ふじのくにポーク ロース(静岡県産)

霜降りで柔らかく風味豊か

1,700円 (稅込1,870円)

MISORA丼(スープ・香物付)



・マグロ

- ・静岡県産サーモン
- ・伊東産しらす
- ・いくら
- ・オクラ
- ・モロヘイヤ

2,000円 (税込2,200円)

小室山まかない丼(スープ・香物付)



マグロのたたきと おまかせ刺身の 小室山盛り

1,800円 (税込1,980円)

わさび丼(スープ・香物付)



- ・天城産本わさび ・伊東産しらす
- ・地のり

1,545円 (稅込1,700円)



自家製 タルタルソース レモン添え

> 1,400円 (稅込1,540円)

伊東産アジフライプレート(ライス・サラタ・スーフイカ) 小室山溶岩カレー(サラタ・スーフイウ)



ふじのくにポークを 使ったシェフ こだわりのカレー

1,345円 (稅込1,480円)

お子さまランチ



・パンケーキ ・プリン付

> 800円 (稅込880円)

地養鶏のサラダランチ(パン・スープ付)



新鮮野菜と溶岩焼き の地養鶏モモ肉に 自家製ドレッシング を添えて

1,345円 (稅込1,480円)

地養鶏のサラダ(単品) 1,100円(稅込1,210円)

伊東産しらすのサラダランチ(パン・スープ付)



新鮮野菜と ちりめん風しらすに 自家製ドレッシング を添えて

1,255円 (税込1,380円)

伊東産しらすのサラダ(単品) 1,000円(稅込1,100円)

天ざるそば・うどん



えび2本 季節の野菜の 天ぷらセット

1,500円 (稅込1,650円)

ざるそば・うどん 900円(稅込990円)

Drink Menu

エビスビール(小びん)

660円(稅込)

・サッポロ黒ラベル(小びん) 600円(税込)

・赤・白ワイン(甘口·辛口) 1,900円(稅込)

・コーヒー(ホット・アイス)

400円(稅込) 400円(稅込)

・ノンアルコールビール(hota) 500円(Ria) ・ニューサマードリンク(ota)

・パックジュース(オレンジ・アップル) 250円(税込)

Sweets Menu

•紅茶(ホット・アイス)

ウーロン茶(びん)

250円(稅込)

350円(稅込)

MISORAドルチェ

季節により内容が異なります。

550円(稅込)

