



Food Menu



小室山溶岩焼きで肉が変わる。極上の肉体験。

溶岩焼きステーキランチ

(ライス・サラダ・スープ付)

- ・手作りグレイビーソース
- ・わさび添え

A
ランチ



牛サーロイン (愛知県産)

きめ細かい霜降り、甘みのある脂
柔らかい肉質が口の中で
とろける食感

3,680円 (税込)

B
ランチ



牛ミスジ (アメリカ産)

柔らかく、お肉本来の
濃い旨味がたっぷり

2,680円 (税込)

C
ランチ



ふじのくにポーク

ロース (静岡県産)

キレイな霜降りで、
柔らかくジューシーな味わいと
豚肉本来のうまみを堪能

1,980円 (税込)



伊豆の恵みを、丼で味わう。ごちそう丼。

海鮮丼ふじさん盛り (出汁茶漬け)



- ・富士山サーモン
- ・伊東産しらす
- ・近海マグロ
- ・北海道産いくら
- ・ネギトロ・地のり

2,580円 (税込)

わさび丼 (出汁茶漬け)



- ・天城産本わさび
- ・伊東産しらす
- ・北海道産いくら
- ・地のり

2,080円 (税込)

天井 (小付け・スープ付)



- ・えび2本
- ・季節の野菜
(塩・タレ別付け)

1,680円 (税込)

伊東港直送アジフライ (ライス・サラダ・スープ付)



- ・アジフライ2枚
- ・自家製タルタルソース
- ・レモン添え

1,680円 (税込)

小室山溶岩カレー (サラダ・スープ付)



ふじのくにポークを
使ったシェフ
こだわりのカレー

1,680円 (税込)

天ざるそば・うどん



えび2本・季節の
野菜盛合せ

1,680円 (税込)

富士山サーモンと伊東産しらすの 海鮮サラダランチ (パン・スープ付)



富士山サーモンとタコの
マリネ・伊東産しらす
手作りニューサマーオレンジの
和風ドレッシング

1,580円 (税込)

お子さまランチ



パンケーキ・
ジュース付

990円 (税込)

ざるそば・うどん

990円 (税込)

伊東港直送アジフライ (1枚)

550円 (税込)

ふじのくにポークウィンナー

550円 (税込)

伊東郷土料理ちんちん揚げ

550円 (税込)

ポテトフライ

550円 (税込)

富士山サーモンと伊東産しらすの海鮮サラダ (単品)



富士山サーモンと伊東産しらす
が奏でる
爽やかな海のハーモニー

1,280円 (税込)



Drink Menu

Sweets Menu

- ・エビスビール (小びん) 660円 (税込)
- ・サッポロ黒ラベル (小びん) 600円 (税込)
- ・ノンアルコールビール (小びん) 500円 (税込)
- ・赤・白ワイン 180ml (甘口・辛口) 1,100円 (税込)

- ・ご当地サイダー 350円 (税込)
- ・ニューサマードリンク 350円 (税込)
- ・ウーロン茶 (びん) 250円 (税込)
- ・コーヒー (ホット・アイス) 400円 (税込)
- ・紅茶 (ホット・アイス) 400円 (税込)

- シェフのおすすめスイーツ
990円 (税込)
- MISORAドルチェ
550円 (税込)