

# プリフィクスランチコース

## Prefix Lunch Course

【前菜, 魚料理, 肉料理, デザートより1品ずつお選び下さい】

Please choose one of each dishes from below

### ◀前菜▶ Appetizer

鱧の炙りとガスパチョ トマトのサラダ  
Seared conger and gazpacho with tomato salad

豚肉と鶏レバーの田舎風テリーヌ  
Pork and chicken liver terrine

### ◀魚料理▶ Fish dish

スズキのポワレ タップナードソース 南仏風  
Sautéed sea bass with tapenade sauce

メカジキのカツレツ セロリのラビゴットとバルサミコのソース  
Swordfish cutlet with celery ravigote sauce and balsamic sauce

### ◀肉料理▶ Meat dish

豚バラ肉のプティ・サ・レ バスク産ピマン・デスプレットのピペラード  
Boneless pork rib petit salé with le piment d'espelette piperade sauce

仔羊肉のペルシャード 夏野菜のグリエ  
Lamb persillade with grilled summer vegetable

アンガス牛ロースのステーキ	120g	+¥1,200	Angus beef-foin steak	120g
牛フィレのステーキ	80g	+¥2,300	Beef tenderloin steak	80g
黒毛和牛サーロインのステーキ	150g	+¥4,300	Wagyu beef sirloin steak	150g

### ◀デザート▶ Dessert

クレーム ブリュレ レモン風味  
Cream brulee lemon flavor

スイカのコンポート レモンゼリー  
Water melon compote with lemon jelly

夏いちごとガトーショコラ (+¥550)  
Gateau au chocolat with summer strawberry

ピーチメルバ(+¥1,100)  
Peach melba

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

¥ 5,300

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

# ローストビーフランチ *Roast Beef Lunch*

## 《前菜》 *Appetizer*

---

鱧の炙りとガスパチョ トマトのサラダ  
*Seared conger and gazpacho with tomato salad*

## 《サラダ》 *salad*

---

サラダ  
*Salad*

## 《メイン料理》 *Main Course*

---

ローストビーフ 刻みわさび添え グレービーソース  
《数に限りがございます》  
*Roast beef with gravy sauce and wasabi*  
*\*Limited quantities\**

\*メイン料理は、魚料理への変更も承ります。スタッフにお尋ねください\*  
*You can change main course to fish of the day. Please ask staff.*

## 《デザート》 *Dessert*

---

クレーム ブリュレ レモン風味  
*Cream brulee lemon flavor*

スイカのコンポート レモンゼリー  
*Water melon compote with lemon jelly*

夏いちごとガトーショコラ (+¥550)  
*Gateau au chocolat with summer strawberry*

ピーチメルバ(+¥1,100)  
*Peach melba*

コーヒー または 紅茶  
*Coffee or tea*

¥4,100

# カフェカリフォルニア クラシックランチ

## Café California classic LUNCH

### サラダ Salad

\*下記よりドレッシングをお選びください\*  
Please choose dressing from below

オニオン×黒胡椒 Onion X Black pepper	オニオンの甘味に黒胡椒のアクセント、フレンチドレッシング French dressing with sweetness of onion with black pepper as accent.
キャロット×オレンジ Carrot X Orange	キャロットの甘味とオレンジの爽やかな酸味、バランスの良いドレッシング Sweetness of carrot and orange's refreshing sourness, well balanced dressing.
九条ネギ×生姜 "KUJO" leek X Ginger	九条ネギと生姜の香り豊かな和風ドレッシング Japanese dressing with rich fragrant of "KUJO" leek and ginger.
トマト×梅 Tomato X Plum	夏のトマト、酸味と甘みのバランスに梅の塩味を加えたドレッシング Tomato's well balanced sourness and sweetness with plum's saltiness blended in.
茸×胡麻 Mushroom X Sesame	茸の旨味と胡麻の香り、和風でクリーミーなドレッシング Mushroom's flavor and sesame's fragrant creamy Japanese dressing.

\*下記よりメイン料理を1品お選びください\*  
Please choose one dish from below

静岡県産 大地のハーブ鶏のコンフィ  
Chicken confit

カリフォルニア ハンバーグステーキ (+¥300)  
Café California hamburger steak

\*下記よりデザートを1品お選びください\*  
Please choose one dessert from below

クレーム ブリュレ レモン風味  
Cream brulee lemon flavor

スイカのコンポート レモンゼリー  
Water melon compote with lemon jelly

夏いちごとガトーショコラ (+¥550)  
Gateau au chocolat with summer strawberry

ピーチメルバ(+¥1,100)  
Peach melba

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

¥3,400

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

# サラダランチ SALAD LUNCH

本日のスープ

\* 下記より1品お選びください \*  
Please choose one dish from below

黒毛和牛ローストビーフとグリル野菜のサラダ

【おすすめドレッシング：オニオン・九条ネギ・茸】

*Wagyu roast beef and grilled vegetables salad*

【Recommended dressing: Onion · “KUJO” leek · Mushroom】

鱧の炙りと夏野菜のサラダ

【おすすめドレッシング：オニオン・トマト・九条ネギ】

*Seared conger and summer vegetable salad*

【Recommended dressing: Onion · tomato · “KUJO” leek】

ブッラータチーズとトマト 生ハムのサラダ (+¥1,000)

【おすすめドレッシング：オニオン・トマト・キャロット】

*Burrata chesse, tomato and dry-cured ham salad*

【Recommended dressing: Onion · tomato · carrot】

\* 下記よりドレッシングをお選びください \*  
Please choose dressing from below

オニオン×黒胡椒  
*Onion X Black pepper*

オニオンの甘味に黒胡椒のアクセント、フレンチドレッシング  
*French dressing with sweetness of onion with black pepper as accent.*

キャロット×オレンジ  
*Carrot X Orange*

キャロットの甘味とオレンジの爽やかな酸味、バランスの良いドレッシング  
*Sweetness of carrot and orange's refreshing sourness, well balanced dressing.*

九条ネギ×生姜  
“KUJO” leek X Ginger

九条ネギと生姜の香り豊かな和風ドレッシング  
*Japanese dressing with rich fragrant of “KUJO” leek and ginger.*

トマト×梅  
*Tomato X Plum*

夏のトマト、酸味と甘みのバランスに梅の塩味を加えたドレッシング  
*Tomato's well balanced sourness and sweetness with plum's saltiness blended in.*

茸×胡麻  
*Mushroom X Sesame*

茸の旨味と胡麻の香り、和風でクリーミーなドレッシング  
*Mushroom's flavor and sesame's fragrant creamy Japanese dressing.*

\* 下記よりデザートを1品お選びください \*  
Please choose one dessert from below

クレーム ブリュレ レモン風味  
*Cream brulee lemon flavor*

スイカのコンポート レモンゼリー  
*Water melon compote with lemon jelly*

夏いちごとガトーショコラ (+¥550)  
*Gateau au chocolat with summer strawberry*

ピーチメルバ(+¥1,100)

コーヒー または 紅茶  
*Coffee or tea*

¥3,100

# カフェカリフォルニア パスタランチ

## Café California pasta Lunch

本日のスープ  
Soup of the day

サラダ  
Salad

《シェフおすすめの自家製ドレッシング》  
Homemade dressing recommended by the chef

\* 下記よりドレッシングをお選びください \*  
Please choose dressing from below

オニオン X 黒胡椒 Onion X Black pepper	オニオンの甘味に黒胡椒のアクセント、フレンチドレッシング French dressing with sweetness of onion with black pepper as accent.
キャロット X オレンジ Carrot X Orange	キャロットの甘味とオレンジの爽やかな酸味、バランスの良いドレッシング Sweetness of carrot and orange's refreshing sourness, well balanced dressing.
九条ネギ X 生姜 "KUJO" leek X Ginger	九条ネギと生姜の香り豊かな和風ドレッシング Japanese dressing with rich fragrant of "KUJO" leek and ginger.
トマト X 梅 Tomato X Plum	夏のトマト、酸味と甘みのバランスに梅の塩味を加えたドレッシング Tomato's well balanced sourness and sweetness with plum's saltiness blended in.
茸 X 胡麻 Mushroom X Sesame	茸の旨味と胡麻の香り、和風でクリーミーなドレッシング Mushroom's flavor and sesame's fragrant creamy Japanese dressing.

\* 下記より1品お選びください \*  
Please choose one dish from below

3種のフレッシュトマトとバジル モッツァレラチーズのカッペリーニ  
Fresh tomato, basil mozzarella capellini

焼鰻と水茄子 香味野菜と和風ジュレの冷製パスタ  
Seared conger and eggplant with aromatic vegetable and Japanese jelly cold pasta

生ハムとメロン ホワイトバルサミコ ディル風味 冷製スープパスタ  
Dry-cured ham, melon and white balsamic cold soup pasta dill flavor

キャビアとポットルガ エシャロットとシブレット 柚子香る冷製パスタ (+¥1,000)  
Caviar, bortoga, shallot and chives cold pasta with scent of yuzu citrus (+¥1,000)

\* 下記よりデザートを1品お選びください \*  
Please choose one dessert from below

クレーム ブリュレ レモン風味  
Cream brulee lemon flavor

スイカのコンポート レモンゼリー  
Water melon compote with lemon jelly

夏いちごとガトーショコラ (+¥550)  
Gateau au chocolat with summer strawberry

ピーチメルバ (+¥1,100)  
Peach melba

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

¥2,800

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

# ア・ラ・カルト

## A La Carte

### APPETIZER

炙り鱧とガスパチョ トマトのサラダ ¥2,100  
*Seared conger and gazpacho with tomato salad*

豚肉と鶏レバーの田舎風テリーヌ ¥2,100  
*Pork and chicken liver terrine*

### SOUP

本日のスープ ¥900  
*Soup of the day*

グリーンピースのスープ ¥1,200  
*Green pea soup*

### SALAD

黒毛和牛ローストビーフとグリル野菜のサラダ ¥3,000  
【おすすめドレッシング：オニオン・九条ネギ・茸】  
*Wagyu roast beef and grilled vegetables salad*  
【Recommended dressing: Onion · “KUJO” leek · Mushroom】

鱧の炙りと夏野菜のサラダ ¥3,000  
【おすすめドレッシング：オニオン・トマト・九条ネギ】  
*Seared conger and summer vegetable salad*  
【Recommended dressing: Onion · tomato · “KUJO” leek】

ブルータチーズとトマト 生ハムのサラダ ¥4,000  
【おすすめドレッシング：オニオン・トマト・キャロット】  
*Burrata chesse, tomato and dry-cured ham salad*  
【Recommended dressing: Onion · tomato · carrot】

\* 下記よりドレッシングを1種類お選びください。 / please choose one dressing from below.

オニオン×黒胡椒  
*Onion X Black pepper*

オニオンの甘味に黒胡椒のアクセント、フレンチドレッシング  
*French dressing with sweetness of onion with black pepper as accent.*

キャロット×オレンジ  
*Carrot X Orange*

キャロットの甘味とオレンジの爽やかな酸味、バランスの良いドレッシング  
*Sweetness of carrot and orange's refreshing sourness, well balanced dressing.*

九条ネギ×生姜  
“KUJO” leek X Ginger

九条ネギと生姜の香り豊かな和風ドレッシング  
*Japanese dressing with rich fragrant of “KUJO” leek and ginger.*

トマト×梅  
*Tomato X Plum*

夏のトマト、酸味と甘みのバランスに梅の塩味を加えたドレッシング  
*Tomato's well balanced sourness and sweetness with plum's saltiness blended in.*

茸×胡麻  
*Mushroom X Sesame*

茸の旨味と胡麻の香り、和風でクリーミーなドレッシング  
*Mushroom's flavor and sesame's fragrant creamy Japanese dressing.*

## MAIN

---

本日のパスタ ¥1,800  
*Pasta of the day*

本日のお魚料理 ¥3,200  
*Fish of the day*

\* 牛フィレ肉のステーキ(120g) ¥5,400  
*Beef tenderloin steak (120g)*

\* アンガス牛ロースのステーキ(250g) ¥5,400  
*Angus beef-loin steak (250g)*

\* 黒毛和牛サーロインのステーキ(200g) ¥6,900  
*Wagyu beef sirloin steak (200g)*

\* ステーキのソースはグレービーソースになります。  
\* *Steak's sauce will served with gravy sauce*

●お米は国産米を使用しております。 *We use 100% Japanese grown rice.*

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。 *Please advise us if you have any allergy.*

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。 *All prices include consumption tax and 10% service charge.*