一品メニュー
Small dishes

シラスおろし Whitebait	¥1, 000
マメ鯵の唐揚げ Fried mackerel	¥1, 200
ガーリックシュリンプ Garlic shrimp	¥1, 200
フライドオニオン Fried onion	¥850
生ハム Prosciutto	¥1, 500
フライドポテト French fries	¥850
ソーセージ盛り合わせ Assorted sausage	¥1, 850

沼津の干物
DRY FISH from NUMADU

沼津で加工した干物を使用しております

鯵 Mackevel	¥1, 000
鯖醤油開き Dried mackerel	¥1, 000
カマス Barracuda	¥1, 000

料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。/ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。/ お米は国産米を使用しております。/ 写真はイメージです。

京丸のうなぎ
KYOMARU UNAGI

鰻の蒲焼
Grilled eel
¥3,900

鰻の蒲焼ご飯セット（ご飯・味噌汁・香の物付き）
Grilled eel Set
¥4,550

天ぷら&丼セット
Tenpura & Steak

天ぷら盛り合わせ （海老・野菜3種）
Tempura
¥2,700

浜焼き風海鮮丼
¥2,800
（ホタテ・海老・魚）サラダ・味噌汁付き

ステーキ重
¥2,900
牛サーロイン・サラダ・味噌汁付き

L'EAU
ROBATA GRILL

料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。/ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。/ お米は国産米を使用しております。

ステーキ&ハンバーグ
STEAK AND HAMBURGER

アンガス牛のサーロイングリル和風ソース
Grilled beef Japanease sauce

セット ¥2,900
ライスorパン・サラダ付

ハンバーグステーキ デミグラスソース 又は 和風ソース
Hamburg steak Japanese Demi=glace sauce or Japanese style sauce

セット ¥2,800
ライスorパン・サラダ付

サラダ
SALAD

シーザーサラダ生ハム添え
Caesar salad with prosciutto ¥1,500

温野菜の盛り合わせ
Assorted steamed vegetables ¥1,800

プラントベース
PLANT BASE

プラントベース グリーンカレー
Plant base Green curry ¥2,700

5種キノコのベジハヤシ
Vegetable Hayashi Rice with 5 Kinds of Mushrooms ¥2,700

L'EAU
ROBATA GRILL

料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。/ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。/ お米は国産米を使用しております。

春のはるるまコース

HARURUMA Course in Spring

¥6,800

アミューズ　Amuse-bouche

前菜３種盛り
富士山サーモンマリネとタラの芽
蛍烏賊と菜の花
海鼠オレンジオロシポン酢ジュレ

3 kinds of Appetizers
Fujisan Salmon marinade & Fatsia sprouts
Firefly squid confit & Canola flower
Sea Cucumber with Orange Ponzu Gelée

前菜　Appetizer

地養鶏胸肉のパルメザンクルート焼き
サラダ添え
マスタードソース

Locally Raised Chicken Breast Parmesan Croute with Salad
Mustard Sause

魚料理　Fish

金目鯛桜仕立て

Steamed Red Bream and Vegetables

肉料理　Meat

５時間煮込んだ国産牛脛肉のポトフ仕立て

Beef shank Pot-au-feu

デザート　Dessert

コーヒー または 紅茶　Coffee or Tea

L'EAU
ROBATA GRILL

料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。/ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。/ お米は国産米を使用しております。/ 写真はイメージです。

春の不二コース

FUJI Course in Spring

¥9,200

前菜1　Appetizer1

新玉葱のスープと鴨胸肉の燻製
エクストラヴァージンオイルと黒胡椒のアクセント
Onion Soup & Smoked Duck Breast

前菜2　Appetizer2

薫香を纏った富士山サーモンのミキュイ
季節野菜のピューレ
春菊・人参・カリフラワー
タピオカチップスとアブリューガクリーム
Fujisan Salmon mi cuit with Peree of Seasonal Vegetables
Tapioca Chips & Avruga Cream

魚料理　Fish

甘鯛の酒蒸し
Tilefish Steamed in Sake

肉料理　Meat

ブラックアンガス牛のロースト
季節の温野菜添え
柚子胡椒西京味噌
Roasted Black Angus Beef with Seasonal Vegetabls
Yuzu Pepper Saikyo Miso

本日の〆　Seasonal rice

御殿場産コシヒカリ土鍋御飯　蕗　伊豆みその味噌汁・香の物
Gotemba Koshihikari Rice with Butterbur・Miso Soup・Pickled Vegetables

デザート　Dessert

コーヒー または 紅茶　Coffee or Tea

L'EAU
ROBATA GRILL

料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。/ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。/ お米は国産米を使用しております。/ 写真はイメージです。