



ア・ラ・カルトメニュー
A la Carte Menu

前菜・スープ

富士山の清らかな水で作ったミルクィな
モッツアレラと静岡県産トマトを合わせたサラダ

A salad featuring milky mozzarella made with pure water from Mt. Fuji
and tomatoes from Shizuoka Prefecture.

ポーラ美術館特製
肉の旨味を閉じ込めたクラシックな田舎風テリーヌ

Pola Museum of Art signature : Rustic terrine

富士山麓の放し飼いたまご“福がきた”の
濃厚なコクを活かしたシーザーサラダ

A Caesar salad that makes the most of the rich flavor of
"Fuku ga Kita" free-range eggs from the foot of Mt. Fuji.

本日のシェフのスープ (バゲット付)
素材ごとのうまみを重ねて

Chef's soup of the day, served with baguette

パスタ・カレー

山の恵の滋味深い鹿肉を加えたひき肉と
香味野菜を煮込んだラグーパスタ

A ragu pasta dish made with ground meat flavorful venison included,
with aromatic vegetables

箱根西麓三島野菜を使ったバジリコソースの
フジローニ (南イタリアのショートパスタ)

Genovese Pesto with Hakone Foothills MISHIMA Vegetables

スパイスの香りをふんだんに利かせた
ポーラ美術館特製のビーフカレー

Pola Museum of Art signature :
Beef curry, generously flavored with spices

箱根西麓三島野菜を乗せた
スパイシーなベジタブルカレー

A spicy vegetable curry topped
with Hakone West Foothills Mishima Vegetables

魚・肉料理

ふっくら焼き上げた
富士アトランティックサーモンのグリル

湘南ゴールド香るブル・ブランソース
Grilled Fuji Atlantic salmon, perfectly cooked to a tender perfection
with a beurre blanc sauce flavored with Shonan Gold citrus

粗挽き肉のクラシックスタイルの
ハンバーグステーキ

Pola Museum of Art signature : Classic hamburger steak,
chewy texture of coarsely ground meat

じっくり火を加えた富士の国ポークのロースト
彩り豊かな野菜 酸味や旨味を重ねたマスタードソース

Slow-cooked Fuji no Kuni pork roast with colorful vegetables
mustard sauce with layers of acidity and umami

肉の旨味を味わう和牛と
箱根西麓で作られたポテトのステーキフリット

Wagyu beef steak frites (150g) , potatoes grown
on Hakone West Foothills

パン又はライス ¥600
Bread or Rice

サマーランチコース
Summer Lunch Course

夏のランチコース
Summer Lunch Course

グリーンサラダと季節のスープ
Green salad & seasonal soup

メインディッシュをお選びください
Main Dish choice of

1. じっくり火を加えた富士の国ポークのロースト
彩り豊かな野菜
酸味や旨味を重ねたマスタードソース
Slow-cooked Fuji no Kuni pork roast with colorful vegetables
mustard sauce with layers of acidity and umami

2. ふっくら焼き上げた
富士アトランティックサーモンのグリル
湘南ゴールド香るブル・ブランソース
Grilled Fuji Atlantic salmon, perfectly cooked to a tender perfection
with a beurre blanc sauce flavored with Shonan Gold citrus

パン又はライスをお選びください
Choice of Bread or Rice

大塚陽介の「YAYOI TOKYO」からミルクジェラート
Milk gelato from Yosuke Otsuka's "YAYOI TOKYO"

※追加料金 1,400円～
アッシェットデセール (皿盛りデザート) への
アップグレードもお選びいただけます。
Upgrade to an assiette de dessert (plated dessert)
available for an additional charge of 1,400 yen and up.

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea

¥3,800

カジュアルランチセット
Casual Lunch Sets

A. 山の恵の滋味深い鹿肉を加えたひき肉と
香味野菜を煮込んだラグーパスタ/パン

A ragu pasta dish made with ground meat flavorful venison included,
with aromatic vegetables / Bread

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea

¥3,100

B. 粗挽き肉のクラシックスタイルの
ハンバーグステーキ/パン又はライス

Pola Museum of Art signature :
Hamburger steak, of coarsely ground meat / Bread

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea

¥3,500

C. スパイスの香りをふんだんに利かせた
ポーラ美術館特製のビーフカレー/サラダ

Pola Museum of Art signature :
Beef curry, generously flavored with spices /Salad

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea

¥3,000

D. 肉の旨味を味わう和牛と箱根西麓で作られた
ポテトのステーキフリット/パン又はライス

Wagyu beef steak frites,
potatoes grown on Hakone West Foothills / Bread of Rice

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea

¥5,900

夏のワンプレートランチ
One plate lunch in summer 2026

山梨県産桃のモクテル
Peach mocktail from Yamanashi Prefecture

本日のスープ、パンを添えて
Soup of the Day, with Bread

箱根西麓三島野菜のサラダ
Salad of Hakone West Foothills Mishima Vegetables

魚介のカルパッチョ ハーブのソース
Seafood carpaccio with herb sauce

本日の魚のフリット
富士山麓の放し飼いたまご“福がきた”を使用した
グリビッシュソース
Today's fried fish
With gribiche sauce made with "Fuku ga Kita"
free-range eggs from the foot of Mt. Fuji.

トマトソースの爽やかな酸味で煮込んだポルペッティ
Polpetta simmered in a refreshing tomato sauce.

コーヒー又は紅茶又はハーブティー
追加料金 ¥600
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea
Additional ¥600

¥3,200