



ア・ラ・カルト メニュー
A la Carte Menu

前菜・スープ

パスタ・カレー

魚・肉料理

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

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バスタ
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

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ール・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ボークのロースト
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
Bread or Rice

ランチコース
Lunch Course

季節のランチコース
Seasonal Lunch Course

カジュアルランチセット
Casual Lunch Sets

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

- じっくり火を加えた富士の国ボークのロースト
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
- 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ール・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」日替わりジェラート
Gelato of the day from Yosuke Otsuka's "YAYOI TOKYO"

※追加料金 1,400円～
アシェットデセール（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

¥4,000

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バスタ／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

*表示価格はすべて税込みです。
*All prices include tax.

*一部メニューにの原因となる食材を使用しています。アレルギーをお持ちの方は係のものにお尋ねください。
*Some dishes may contain ingredients that can cause allergies. Please consult with our staff if you have any allergies.

*仕入状況により、一部内容が変更になる場合がございます。
*Please note that the menus are subject to change depending on the availability of ingredients.