



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.

¥1,800

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

¥1,800

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.

¥1,800

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

¥1,100

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

¥2,000

箱根西麓三島野菜を使ったバジリコンソースの
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

¥2,000

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

¥2,200

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

¥2,000

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

¥2,400

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

¥2,400

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

¥2,400

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

¥4,800

パン又はライス
Bread or Rice

¥600

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 perfectio
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～

アシェットデザート (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

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

*一部メニュー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.