



ア・ラ・カルト メニュー
A la Carte Menu

前菜・スープ
Appetizers,Soup

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

《フォーキッズ》Kids' menu

キッズナゲットとポテトフライ
ドリンク付き（オレンジ・アップル・こどもびいる）
Kids'Nuggets &Fries
Includes One Drink (Orange/Apple/Non-Alcoholic Beer for Children)

パスタ・カレー
Pasta,Curry

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バスタ）
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

《フォーキッズ》Kids' menu

キッズカレー（辛さを抑えた甘口カレー）
ドリンク付き（オレンジ・アップル・こどもびいる）
Mild curry with reduced spiciness
Includes One Drink (Orange/Apple/Non-Alcoholic Beer for Children)

魚・肉料理
Fish,Meat

マグロのレアステーキ
富士山麓 放し飼い卵『福が、きた』と
ロメスコソース
Rare Tuna Steak with "Fuku ga kita" (Free-range eggs from the foot of
Mt.Fuji) and Romesco sauce

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 hamburg steak,
chewy texture of coarsely ground meat

東富士農産の国産銘柄鶏『富士山御殿どり』の
ロースト
モリユ茸を使ったヴァン・ジョーヌソース
Roasted "Fujisan Goten Dori" (Higashi Fuji Agricultural
Products'domestically produced branded chicken) Chicken Breast with Vin
Jaune Sauce made with Morel Mushrooms

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

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. 東富士農産の国産銘柄鶏『富士山御殿どり』の
ロースト
モリユ茸を使ったヴァン・ジョーヌソース
Roasted "Fujisan Goten Dori" (Higashi Fuji Agricultural Products'
domestically produced branded chicken) Chicken Breast with Vin Jaune
Sauce made with Morel Mushrooms
2. マグロのレアステーキ
富士山麓 放し飼い卵『福が、きた』と
ロメスコソース
Rare Tuna Steak with "Fuku ga kita" (Free-range eggs from the foot of
Mt.Fuji) and Romesco sauce

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又はジュースを
お選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea or Juice

¥3,900

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又はジュースを
お選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea or Juice

¥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 :
Hamburg steak, of coarsely ground meat / Bread

コーヒー又は紅茶又はハーブティー又はジュースを
お選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea or Juice

¥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又はジュースを
お選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea or Juice

¥3,300

D. 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／サラダ
A spicy vegetable curry topped
with Hakone West Foothills Mishima Vegetables /Salad

コーヒー又は紅茶又はハーブティー又はジュースを
お選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herbal Tea or Juice

¥3,100

*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.