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
モリー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

3．ダブルメイン　（+**¥1,000**）
1.「富士山御殿どり」のロースト、2.マグロのレアステーキの両方をハーフポーションでご提供します。
Double Main (+ ¥1,000)
Roasted "Fujisan Goten Dori" Chicken and rare tuna steak,both served as half portions.

▼

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 ～
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)
（+ ¥1,400～）

▼

セットドリンクよりお選びください
Please choose from the set drinks.

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

セットドリンクよりお選びください
Please choose from the set drinks.

¥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

セットドリンクよりお選びください
Please choose from the set drinks.

¥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

セットドリンクよりお選びください
Please choose from the set drinks.

¥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

セットドリンクよりお選びください
Please choose from the set drinks.

¥3,100

コースメニュー
セットドリンク
Course Menu set drink

- ＊ コーヒー（HOT／ICE）
  Coffee
- ＊ 紅茶（HOT／ICE）
  Black Tea
- ＊ 烏龍茶（HOT）
  Oolong Tea
- ＊ ハーブティー（３種類のブレンド）
  Herbal tea (3-Blend)
  （レモングラス・マロウブルー・カモミール）
  Lemongrass/Mallow Blue/Chamomile
- ＊ オレンジジュース
  Orange Juice
- ＊ アップルジュース
  Apple Juice

セットメニュー
追加デザート
8

大塚陽介の
「YAYOI　TOKYO」
日替わりジェラート

Gelato of the day from Yosuke Otsuka's
"YATOI TOKYO"

¥500

ア・ラ・カルト メニュー
A la Carte Menu

サラダ・スープ
Salad,Soup

富士山の清らかな水で作ったミルキーな　¥1,800
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.

富士山麓の放し飼いたまご"福がきた"の　¥1,800
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）　¥1,100
素材ごとのうまみを重ねて
Chef's soup of the day, served with baguette

前菜・肉料理
Appetizers,Meat

ポーラ美術館特製　¥1,800
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

肉の旨味を味わう和牛と　¥4,800
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

フォーキッズ
Kids' menu

キッズナゲットとポテトフライ　¥1,200
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)

キッズカレー（辛さを抑えた甘口カレー）　¥1,300
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-Alcohlic Beer for Children)

＊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.