

## LAZULI PLACE GRILL CORSE

3名様からご注文頂ける豪快なシェアコース。  
高温で焼き上げる赤身肉のグリルと大満足のサイドを組合せた  
シグネチャーメニューをお楽しみください。

This hearty sharing course can be ordered for three or more people.  
Enjoy our signature menu featuring high-temperature grilled lean meat  
paired with satisfying sides!

**Grilled Japanese Domestic Bistecca** 5800  
国産牛サーロイン ビステッカ

**Hokkaido Toyonishi Beef T-Bone Steak** 7800  
北海道豊西牛Tボーンステーキ

このコースには、併設の「LAZULI BAKERY」で焼き上げるパン、  
地元野菜のサラダ、スープ  
更にはグリル料理に合わせて雑穀米やマリネなどサイドも付いています。

This course includes bread baked at the on-site  
LAZULI BAKERY, seasonal appetizers, a salad of local vegetables,  
and soup, and even sides such as ancient rice  
and marinades to go with the grilled dishes.

# DINNER

## FRESHLY BAKED BREAD

Please enjoy today's freshly baked bread. 600  
本日の焼き立てパンをお楽しみください。

## Appetizers

Spanish jamon serrano with beignets	1400
スペイン産ハモンセラノ ベニエフリットと一緒に	
🐟 White liver mousse with brioche and blueberry	980
鶏白レバームース ブルーベリージャムとブリオッシュ	
Creamy Leek Gratin Infused with Prosciutto and Truffle	1600
生ハムで炊いたポロネギのグラタン トリュフの香り	
🐟 Nikko salmon herb marinated raita with Greek yogurt	1500
日光サーモンマリネとギリクヨーグルトのタルタル	
Yellowtail carpaccio with Japanese herb	1600
函館産ブリのカルパッチョ 黒酢ソースと和ハーブ	
🐟 Lampredotto Braised in White Wine	1100
ランブレット 牛もつ白ワイン煮込み	
Kanuma tomato and roast apple Caprese	1780
丸福農園トマトと焼き林檎のカプレーゼ プッラータチーズ	
Steamed chicken and Japanese parsley salad	1400
せりと蒸し鶏 林檎のサラダ ジンジャーマーマレード	
🐟 Crispy Shiitake Fritters, Miso Lime Butter	1300
椎茸のフリット 味噌ライムバター	
Seafood steamed in white wine	1kg/4500
魚介たっぷり1kg!! 白ワイン蒸し 500g/2800	

Assorted appetizers 2名様~/2400  
お酒に合うつまみ盛り合わせ

## Main

Nasu Yasio Pork	2800
那須ヤシオポーク肩ロース グリル	
Low-temperature roasted duck loin	3200
鴨胸肉56°Cローストと焼き林檎 ボルト酒とブルーンのソース	
🐟 Ashikaga Marl beef rump roast	4500
足利マール牛ランプ ロースト	
🐟 Grilled Japanese Domestic Bistecca	5200
国産牛サーロイン ビステッカ	

## Pasta & Risotto

Domestic beef and sweet potato ragu Bolognese	1800
国産牛とさつま芋 芽キャベツのラグー ボロネーゼ Large 2400	
🐟 Marufuku farm tomato and mozzarella. fresh sauce	1600
丸福農園トマトとモッツアレラ ポモドーロフレスカ Large 2200	
🐟 Clams and rape blossoms cooked with ginger	1700
生姜で炊いたアサリと菜の花 ジンジャーラグー Large 2300	
🐟 Roasted Winter Root Vegetables, Basil & Pine Nut Pesto	1700
冬の根菜 バジリコと松の実香るジェノベーゼ Large 2300	
Many shrimp American tomato cream sauce Linguine	2300
海老だらけ! アメリカーストマトクリーム リングイネ Large 2980	
Asparagus and rich egg carbonara with Parmesan cheese	1700
スモークベーコンとほうれん草 “磨宝卵”カルボナーラ Large 2300	
Penne Arrabbiata	1400
ペネのアラビアータ Large 1800	
Squid Ink Risotto with Scallops and Cauliflower	1700
ホタテとカリフラワーのイカ墨リゾット とちぎの星と雑穀米 Large 2300	

## Dessert

Panna cotta	700
パンナコッタ とちおとめソース	
Basque cheesecake	800
バスクチーズケーキ	
Soft serve	600
もうひとつ食べたくなるソフトクリーム	

# COURSE

5,800

本日のスターター

焼き立てパン  
ブルスケッタ  
Freshly Baked Bread Bruschetta

前菜 / Antipasti

本日鮮魚のカルパッチョ  
黒酢ソースとたっぷりの薬味  
Today's Fresh Fish Carpaccio  
Served with Black Vinegar Sauce and Plenty of Aromatics

お肉 / Main

脂身の旨み！  
那須ヤシオポーク肩ロースのグリル  
Roasted Nasu Yashio pork

パスタ / Pasta

丸福農園トマト  
ポモドーロフレスカ  
Marufuku farm tomatoes, Pomodoro Fresca

ドルチェ / Dolce

本日のデザート  
Today's dessert  
&  
コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

COURSE with  
Free Drink

+2500  
(2時間制 / 2hour System)

Beer

Draft Beer  
サッポロ 黒ラベル

Wine

Sparkling Wine  
スパークリングワイン

White Wine  
白ワイン

Red Wine  
赤ワイン

Cocktail

Cassis  
カシス  
Campari  
カンパリ

(Soda / Orange  
ソーダ / オレンジ)

Lemon Sour  
レモンサワー

Highball  
ハイボール

Gin Tonic  
ジントニック

Non-Alcohol

Orange Juice  
オレンジジュース

Apple Juice  
リンゴジュース

Ice Coffee  
アイスコーヒー

Ice Tea  
アイスティー

Oolong Tea  
ウーロン茶

7,000

本日のスターター

焼き立てパン  
白レバームース  
Freshly Baked Bread with White Liver Mousse

前菜 / Antipasti

鹿沼産とちおとめと丸福農園トマト  
カプレーゼ  
Kanuma Tochiotome and tomato Caprese

お魚 / Pesce

冬の味覚  
魚介のブイヤベース  
Winter Delicacy Seafood bouillabaisse

お肉 / Carne

足利マール牛ランプ肉のロースト  
赤ワインソース  
Roast of Ashikaga Marl beef port wine and Red Wine Sauce

パスタ / Pasta

バジリコと松の実の香り  
ジェノベーゼソース  
Basil & Pine Nut Genovese Sauce

ドルチェ / Dolce

本日のデザート  
Today's dessert  
&  
コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea