



A LA CARTE



Appetizers

Green Salad	¥1,000
Burrata Cheese and Fresh Tomato with Basil Sauce	¥1,800
Beets Carpaccio with Orange, Ricotta, Pecan Nuts	¥1,800
Indigo Original Caesar Salad	¥1,900
Grilled Fujinokuni Bacon	
with Steamed Vegetables and Poached Egg	¥1,500
Marinated Shrimp with Guacamole	¥2,100
<u>S</u> Grilled Local Vegetables	¥2,400
<u>S</u> Local Venison Pate with Pie	¥2,800

Pasta

Japanese Style Spaghetti with Leek and Mushroom	¥1,800
Gnocchi Al Pomodoro	¥1,800
Spaghetti Bolognese	¥2,200
Genovese Pasta with Boiled Shonan Whitebait	¥2,300

Wood Grilled Meat

Wood Grilled Local Chicken Creamed Stew Estragon Flavor	¥2,800
Local Venison Loin Steak	¥3,000
Shonan Pork Steak 150g with Sausages and Raison Beans	¥3,400
Japanese Beef Loin 200g	¥5,800
ASHIGARA Beef Steak 200g (Sirloin or Ribeye)	¥10,200
SOSYU Beef Steak 200g (Sirloin or Ribeye)	¥10,200
Wagyu Beef Diamond Fuji Loin Steak 200g	¥12,500
Wagyu Beef Fillet Steak 200g	¥13,500
Wagyu Beef Bone Steak 800g (L-Bone or T-Bone)	¥18,000
Wagyu Beef Tomahawk Steak 1000g	¥24,000
Comparison Set of 3 Types Wagyu Beef	¥30,000

Wood Grilled Seafood

Grilled Fujinomiya Trout Coulibiac Style	¥2,800
Local Fish Aqua Pazza	¥2,800
<u>S</u> Wood Grilled Local Red Snapper Bouillabaisse	¥6,600

Other

Mashed Potato	¥900
French Fries with Garlic Mayonnaise	¥1,000
Potato and Truffle Soup	¥1,200
Soup au Pistou	¥1,200
Garbure with Duck Confit and Prosciutto	¥2,800

“S” means the signature dish used by neighborhood’s ingredient.



COURSE

※ You can change the main dish for an additional fee.



STANDARD COURSE

¥8,696

Appetizer

Grilled Conger Eel
Marinated Cucumber and Rice Salad,
Wasabi Mayonnaise

Soup

Chilled Corn Soup
Pastie Flavor

Meat

Wood Grilled Shonan Pork
Hunter’s Sauce

※ Japanese Beef 100g	+1,300
※ Today’s Neighborhood Beef 200g	+4,800
※ Today’s “Wagyu” Beef 200g	+5,800

Dessert

Pineapple Tiramisu
Coffee or Hakone Sanroku Tea

SIGNATURE COURSE

¥13,043

Appetizer

Grilled Conger Eel
Marinated Cucumber and Rice Salad,
Wasabi Mayonnaise

Fish

Grilled Local Fish
Summer Vegetables and Piperade

Meat

Wood Grilled Japanese Beef 100g
Hunter’s Sauce

※ Today’s Neighborhood Beef 200g	+3,400
※ Today’s “Wagyu” Beef 200g	+5,100

Dessert

Pineapple Tiramisu
Coffee or Hakone Sanroku Tea

CHEF’S SPECIAL COURSE

¥16,522

Amuse

Marinated Shrimp and Peach Vichyssoise

Appetizer

Conger Eel and Foie Gras Terrine

Fish

Wood Grilled Suruga Bay Red Snapper Bouillabaisse

Meat

Wood Grilled Wagyu “Diamond Fuji” 150g
Hunter’s Sauce

※Today’s Neighborhood Beef 200g	+¥3,100
---------------------------------	---------

Dessert

Indigo Original Cheese Cake
Coffee or Hakone Sanroku Tea



アラカルト



Appetizers

グリーンサラダ	¥1,000
ブッラータとフレッシュトマト バジルソース	¥1,800
ピーツのカルパッチョ オレンジ、リコッタ、ピーカンナッツ	¥1,800
インディゴオリジナルシーザーサラダ	¥1,900
ふじのくにベーコンのグリル 温野菜とポーチドエッグ添え	¥1,500
海老のマリネとワカモレ	¥2,100
S 地野菜のグリル	¥2,400
S 地物鹿肉のパテアンクルート	¥2,800

Pasta

ネギとキノコのジャポネーゼパスタ	¥1,800
ニョッキ アル ポモドーロ	¥1,800
スパゲッティ ボロネーゼ	¥2,200
湘南釜揚げシラスのジェノベーゼパスタ	¥2,300

Wood Grilled Meat

薪で焼いた富嶽白鶏のクリーム煮 エストラゴン風味	¥2,800
地物鹿ロースのステーキ 200g	¥3,000
湘南ポークのグリル 150g ソーセージとレンズ豆添え	¥3,400
国産牛ロースステーキ 200g	¥5,800
足柄牛200g サーロイン or リブアイ	¥10,200
相州牛200g サーロイン or リブアイ	¥10,200
和牛ダイヤモンドフジロースステーキ 200g	¥12,500
和牛フィレステーキ 200g	¥13,500
和牛ボーンステーキ 800g Lボーン or Tボーン	¥18,000
和牛トマホーク 1kg	¥24,000
ネイバーフットビーフ3種 食べ比べ	¥30,000

Wood Grilled Seafood

富士宮産鱒のグリル クリビヤック風	¥2,800
地魚のアクアパッツァ	¥2,800
S 薪火で焼いた地金目鯛のブイヤベース	¥6,600
Other	
マッシュポテト	¥900
フレンチフライ ガーリックマヨネーズ	¥1,000
ポテトとトリュフのスープ	¥1,200
スープオピストウー	¥1,200
ガルビユール 鴨コンフィと生ハム添え	¥2,800

“S” は地物食材をメインにしたスペシャルティでございます。



コース

※ 別途料金にて、メインディッシュを変更することができます。



STANDARD COURSE

¥8,696

Appetizer

穴子のグリル
胡瓜のマリネとお米のサラダ 山葵マヨネーズ

Soup

とうもろこしの冷製スープ
パスティスの香り

Meat

湘南ポークの薪グリル
ソースシャスール
※ 国産牛 100g +1,300
※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +4,800
※ 本日の和牛ステーキ 200g +5,800

Dessert

パイナップルのティラミス
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

SIGNATURE COURSE

¥13,043

Appetizer

穴子のグリル
胡瓜のマリネとお米のサラダ 山葵マヨネーズ

Fish

地魚の薪焼き
夏野菜とピペラード

Meat

国産牛の薪グリル 100g
ソースシャスール
※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,400
※ 本日の和牛ステーキ 200g +5,100

Dessert

パイナップルのティラミス
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

CHEF'S SPECIAL COURSE

¥16,522

Amuse

エビのマリネと桃のヴィシソワーズ

Appetizer

穴子とフォアグラのテリーヌ
胡瓜のサラダとポルトクリーム

Fish

薪火で焼いた地金目鯛のブイヤベース

Meat

和牛“ダイヤモンドフジ”の薪焼き 150g
ソースシャスール
※本日のネイバーフットビーフ 200g +¥3,100

Dessert

インディゴオリジナルチーズケーキ
コーヒー 又は 箱根山麓紅茶