



FOOD MENU

サンドイッチ

"King of Sandwiches" サンドイッチの王様 (国産牛モモステーキと厚切りベーコンのサンドイッチ)	¥2,980
オマールエビ & アボカド フォカッチャサンド	¥2,380
"1937"クラブハウスサンド	¥1,980

ディッシュ with ブレッド

B & T 特製 ビーフシチュー	¥2,480
ポークカツレツ B & T風	¥1,980
本日のキッシュ & サラダ	¥1,880

ガレット (そば粉のクレープ)

ローストビーフ & サラダ	¥2,280
スモークサーモン & サラダ	¥1,980

キッズスペシャルプレート ¥980

サンドイッチ、コーンスープ、からあげ
さつまいもスティック、ジュース

※ジュースは丹那牛乳、アップルジュース、オレンジジュース
の中からお選びください。

サイドメニュー

さつまいもスティック	¥380
自家製ピクルス	¥480
本日のキッシュ	¥880

スープ

コーンクリームスープ	¥780
パンプキンクリームスープ	¥780

サラダ

シェフのきまぐれサラダ	¥980
シーザーサラダ	¥980



King of Sandwiches

サンドイッチの王様

キング オブ サンドイッチ

King of Sandwiches

Two types of large sandwiches
Domestic beef steak sandwiches
Thick bacon sandwiches

¥2,980 +税
tax

国産牛もも肉ステーキと
厚切りベーコンを2枚でサンドイッチ。
約20cmのサンドイッチタワー
驚きのボリューム感と満足感が味わえる
人気の一品です!

思わずテンション上がる!!
お肉&ボリューム

男女問わず大好評!
高さも人気もNo.1



Premium Sandwiches



Kiwami

極

プレミアムステーキ サンドイッチ「極(きわみ)」

【スープ付 / with Soup】

Premium Steak Sandwiches

¥4,900 +税
tax

国産牛のサーロインステーキを使用して贅沢に
素材の味を活かした究極のサンドイッチ
マデラソース、わさびマヨネーズソースをつけて

Domestic beef sirloin steak sandwiches, with Madera sauce
and Wasabi mayonnaise

プレミアムシーフード サンドイッチ「彩(いろどり)」

【スープ付 / with Soup】

Premium Seafood Sandwiches

¥3,800 +税
tax

オマール海老、甘鯛、サーモン&キャビア
魚介の美味しさが愉しめるオープンサンドイッチ
タルタルソース、カレー風味のアメリカネソースと一緒に

Lobster and Tilefish, salmon, caviar Tartine (open-faced)
with Tartar sauce and American sauce of Curry flavor



彩

Irodori

Autumn
Special

Seasonal Grill Plate

季節のグリルプレート

〈静岡県産チキンのローストと
松阪豚フランク〉

*Local Shizuoka roast chicken &
grilled coarse ground frank
lunch plate*

¥3,400 +税
tax

シェフ厳選の2種類のグリルと
ヘルシーなこだわり食材を
贅沢にワンプレートに盛り付けました

Our chef has combined ingredients in this healthy &
tasty special lunch plate.

ドリンクセット *Drink Set* + ¥300

- コーヒー (Hot/Ice) Coffee
- 紅茶 (Hot/Ice) Tea
- 黒ウーロン茶 (Hot/Ice) Black Oolong Tea



Recommended Menu



黒米ともち麦の 牛ステーキ チーズリゾット

【スープ付 / with Soup】

Baked Cheese Risotto with Beef Steak & Seasonal Vegetable

¥2,800 +税
tax

黒米ともち麦のリゾットに季節野菜と牛ステーキなど具たくさんで
チーズたっぷりのアツアツとろとろのチーズリゾットです

It is a full volume dish with beef steak and seasonal vegetables added to
melted cheese risotto made with black rice and barley.

牛スジと季節野菜の焼カレー

【スープ付 / with Soup】

Beef Tendon & Seasonal Vegetable Baked Curry

¥2,600 +税
tax

柔らかく煮込んだ牛スジ肉の欧風カレーに
チーズと季節野菜をトッピング
具材の美味しさが溶け込んだコク深い味わいです

Soft stewed beef tendon, seasonal vegetable & cheese topping.



彩り野菜の石焼チーズフォンデュ

B&T Special Cheese Fondue

¥2,700 +税
tax

季節野菜と料理長こだわりの食材を3種のとろーりチーズに
絡めてお召しあがりいただきます

Three kinds of cheese (Gouda, Emmenthal, Mozzarella) in special stone pot.
Dip the meat & vegetable in the cheese sauce, and enjoy with wine.