

Starters

"BOIL'S" salad, 15 kinds of vegetables, choice of dressing BOIL'Sサラダ 15種類の野菜	1200
Japanese dressing / Redwine vinegar dressing / French dressing / Anchovy balsamic 和風ドレッシング / 赤ワインビネガードレッシング / フレンチドレッシング / アンチョビバルサミコ	
Caesar salad, smoked bacon, parmesan cheese, crouton シェフオリジナルソースのシーザーサラダ スモークベーコン パルメザンチーズ クルトン添え	1300
Mushroom salad, crispy potato, bacon and lemon dressing マッシュルームサラダ カリカリポテトとベーコン レモンドレッシング	1200
Marinated new summer vegetables vegetables and fruit compose 多彩な初夏野菜のマリネと果物のコンポーゼ	1000
Vegetables fritters with avocado dip and green tea salt 多彩な野菜のフリット アボカドディップと静岡抹茶塩	1200
Chicken liver confit and toasted brown rice bread 究極のレバーコンフィと玄米トースト	850
Foie gras and chicken liver mousse with fruit compote 特製フォアグラと鶏レバーのムース フルーツコンポート 葵ビール酵母入りパン添え	1100
Marinated Shizuoka Fuji salmon trout, turnip, citrus fruit and mountain wasabi 静岡県産“赤富士”サーモンのマリネ 蕪、柑橘フルーツと山わさび	1500

Mains

BOIL'S steak (NZ beef rib eye) 250g BOIL'S ステーキ250g	3500
Braised Fuji-san Okamura beef in red wine with roasted potatoes confit 富士山岡村牛の赤ワイン煮 ローストポテトのコンフィ“洋風肉じゃが”スタイル	2850
Coffee rabbed roasted premium pork with seasonal vegetables コーヒー風味のスパイス香るプレミアムポークのロースト キャラメリゼしたバナナ添え	2000
Two types of chicken, roasted leg and steamed breast with Shizuoka Mariko tea served sweet corn relish 骨付き鶏腿のローストと静岡県産丸子紅茶で蒸した胸肉2種盛りスウィートコーンレリッシュ添え	1950
Roasted lamb shoulder and seasonal vegetables with curry vinaigrette スパイス香る仔羊の肩肉と季節野菜のロースト カレー風味のヴィネグレット	2300
Pasta of the day 本日のパスタ	1600

All prices include tax(8%) 上記は、消費税を含む料金です。



Free Wi-Fi ID : BOIL'S Password : 43660000