

Dinner Course

A course

ディナー A コース

直接入札 小田原漁港 鮮魚のカルパッチョ
塩レモンと冬根菜を添えて

Fresh fish Carpaccio Salted and marinated in Lemon
with winter root vegetables

鎌倉野菜のミネストローネ

Kamakura Vegetable Minestrone

3年物帆立貝の鉄板焼き
鎌倉魚醤を使ったバターソース
磯の香 岩のりを添えて

Scallops Sautéed
in Butter with Iwanori Seaweed

神奈川県産

A3やまゆり牛サーロインのステーキ

Sirloin Steak "YAMAYURI A3 Beef"

又は

活オマール海老のポワレ
西京味噌とパルミジャーノのグラチネ

Sauteed Lobster, Saikyo Miso and Parmigiano Reggiano gratiner

御飯 又は ガーリックライス

味噌椀

香の物

Cooked Rice or Garlic Rice ,
Miso Soup, Japanese Pickles

自家製デザート

コーヒー

House Made Dessert & Coffee

¥ 8,900

B course

ディナー B コース

七里が浜から
冬の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Winter Appetizers

鎌倉野菜のミネストローネ

Kamakura Vegetable Minestrone

活オマール海老のポワレ
西京味噌とパルミジャーノのグラチネ

Sauteed Lobster, Saikyo Miso and Parmigiano Reggiano gratiner

お口直し

Sherbet

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle

御飯 又は ガーリックライス

味噌椀

香の物

Cooked Rice or Garlic Rice ,
Miso Soup, Japanese Pickles

自家製デザート

コーヒー

House Made Dessert & Coffee

¥ 13,800

- ※ アレルゲン物質および産地に関してはスタッフにお尋ねください。
- ※ おお客様のコースもご用意しております。
- ※ 表示価格は 10%の消費税を含んでおります。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

Seven Miles course

七里ガ浜特選コース

七里ガ浜から
冬の味覚 前菜の盛り合わせ
Assorted Winter Appetizers

鎌倉野菜のミネストローネ
Kamakura Vegetable Minestrone

ハンガリー産フォアグラとリンゴのソテー
2種のベリーソース シナモンの香り
Sautéed Foie Gras with Two kinds of Berry sauce, Cinnamon scent

活け伊勢海老のポワレ
西京味噌とパルミジャーノのグラチネ
Sautéed Spiny Lobster
Saikyo Miso and Parmigiano Reggiano gratiner
又は

活天然鮑のステーキ
鎌倉魚醤を使ったバターソース
磯の香 岩のりを添えて
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed

お口直し
Sherbet

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle

御飯 又は ガーリックライス
味噌椀
香の物
Cooked Rice or Garlic Rice ,
Miso Soup, Japanese Pickles

自家製デザート
コーヒー
House Made Dessert & Coffee

¥ 18,900

Special Dinner Full course

至福の鉄板焼きフルコース

厳選された
冬の味覚 前菜の盛り合わせ
Special Hors d'oeuvres

ハンガリー産フォアグラとリンゴのソテー
2種のベリーソース シナモンの香り
Sautéed Foie Gras with Banana caramelized and Shaoxing wine sauce

活け伊勢海老のポワレ
西京味噌とパルミジャーノのグラチネ
Sautéed Spiny Lobster with Two kinds of Berry sauce, Cinnamon scent

活天然鮑のステーキ
鎌倉魚醤を使ったバターソース
磯の香 岩のりを添えて
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed

お口直し
Sherbet

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle

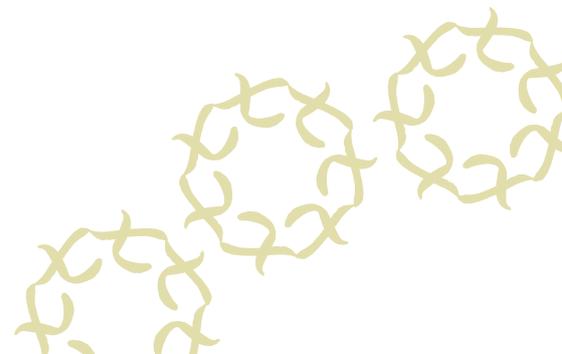
又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle

御飯 又は ガーリックライス
味噌椀
香の物
Cooked Rice or Garlic Rice ,
Miso Soup, Japanese Pickles

自家製デザート
コーヒー
House Made Dessert & Coffee

¥ 27,500



Grilled on an Iron Plate

鉄板料理

特選牛ステーキ

Beef Steak

A 5 厳選黒毛和牛 Wagyu Steak from Japanese-black Cattle	サーロイン	100 g	¥ 6,500
	Sirloin	150 g	¥ 9,700
		200 g	¥ 12,500
	フィレ	100 g	¥ 7,800
	Fillet	150 g	¥ 11,900
		200 g	¥ 15,700
	シャトーブリアン	100 g	¥ 10,000
	Chateaubriand		
神奈川県産A3 やまゆり牛 "Yamayuri Gyu" Beef	サーロイン	100 g	¥ 5,300
	Sirloin	150 g	¥ 7,800
		200 g	¥ 10,300

魚介

Seafood

小田原直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone	¥ 8,900
3年物殻付帆立貝 Scallops	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster	1尾 ¥ 7,900
伊勢海老 Spiny Lobster	1尾 ¥ 16,500		

焼き野菜

Grilled Vegetable

季節の野菜2種 Two Kinds of Grilled Seasonal Vegetables	(内容はスタッフにご確認ください。)	¥ 1,200
---	--------------------	---------

- ※ アレルゲン物質および産地に関してはスタッフにお尋ねください。
- ※ お子様のコースもご用意しております。
- ※ 表示価格は10%の消費税を含んでおります。別途サービス料10%を頂戴いたします。



Single Dish

一品料理

前 菜

Hors d'oeuvres

小田原直送 鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio	¥ 1,980
厳選された冬の味覚 前菜3種盛り合わせ Assorted Winter Appetizers	¥ 1,980
フォアグラのソテー Sautéed Foie Gras	¥ 2,900

スープ

Soup

鎌倉野菜のミネストローネ Kamakura Vegetable Minestrone	¥ 1,200
オマール海老のスープ Lobster Bisque	¥ 1,200

サラダ

Salad

彩り鮮やかな地元野菜サラダ Colorful "Shonan" Salad	¥ 1,200
--	---------

食 事

Meal

ガーリックライス Garlic Rice	¥ 1,000
季節の炊き込みご飯 Rice Cooked with Seasonal Ingredients	¥ 1,000

- * お米は新潟県佐渡産 世界農業遺産米 こしひかりを使用
- * 香の物 / 有機三浦野菜
- * ガーリックライス / 香川県の再仕込み醤油「鶴醬」を使用

