

SUMMER Limited time Course

A course

A コース

ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 马铃薯韭葱冷汤

七里ガ浜から夏の味覚
前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

太刀魚のポワレと
夏野菜の焼きびたし
Sauteed Hairtail and Grilled Summer Vegetables
清炒带鱼和烤夏季蔬菜

季節のグラニテ
Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,500円)
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,500 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 jpy)

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
米饭或大蒜饭 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー
House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 12,800

B course

B コース

ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 马铃薯韭葱冷汤

七里ガ浜から夏の味覚
前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

岐阜県産鮎のポワレ
香味野菜のソース
Sauteed Sweetfish with Flavored Vegetable sauce
清炒香鱼香味蔬菜调味汁

活オマール海老のポワレ
香草ムースリソース
Sauteed Lobster, with Herb Mousseline sauce
炒欧洲龙虾和香草慕斯酱

季節のグラニテ
Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,500円)
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,500 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 jpy)

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
米饭或大蒜饭 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー
House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 15,800

※ 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。

Please ask our staff regarding allergens and origin. 请向我们的工作人员询问过敏原和生产区域

※ お子様のコースもご用意しております。 We also offer courses for children. 我们还有儿童课程菜单。

※ 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。

The displayed price includes 10% consumption tax. A 10% service charge will be charged separately. 显示价格包含10% 消費税 需另加收10% 服务费

Special course

特選コース

ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 马铃薯韭葱冷汤

七里ガ浜から夏の味覚
前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

岐阜県産鮎のポワレ
香味野菜のソース
Sautéed Sweetfish with Flavored Vegetable sauce
清炒香鱼香味蔬菜调味汁

活伊勢海老のポワレ 香草ムースリーヌソース
Sautéed Sweetfish with Flavored Vegetable sauce
清炒香鱼香味蔬菜调味汁

又は

活天然鮑のステーキ 鵒沼魚醬のバターソース
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱

季節のグラニテ
Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,500円)
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,500 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 jpy)

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
米饭或大蒜饭 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー
House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 18,900

Special Full course

至福のフルコース

ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 马铃薯韭葱冷汤

七里ガ浜から夏の味覚
前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

岐阜県産鮎のポワレ
香味野菜のソース
Sautéed Sweetfish with Flavored Vegetable sauce
清炒香鱼香味蔬菜调味汁

活伊勢海老のポワレ 香草ムースリーヌソース
Sautéed Sweetfish with Flavored Vegetable sauce
清炒香鱼香味蔬菜调味汁

活天然鮑のステーキ 鵒沼魚醬のバターソース
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱

季節のグラニテ
Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,500円)
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,500 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 jpy)

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
米饭或大蒜饭 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー
House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 27,500

* お米は神奈川県平塚産「はるみ」を使用
* ガーリックライス / 香川県の再仕込み醤油「鶴醬」を使用