Lunch Course

Lunch A course

ランチ A コース

カリフラワーのブルーテ
Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

三崎港より鮮魚とマリネサーモンのカルパッチョ
冬の味覚を添えて
Fresh Fish and Marinated Salmon Carpaccio with
Winter Delicacies
鲜鱼和腌制三文鱼薄片配冬季美味

3年物帆立貝の鉄板焼き
鵠沼魚醤のバターソース 磯の香 岩のりを添えて
Scallops Sautéed in Butter with Iwanori Seaweed
铁板烧扇贝 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

季節のグラニテ
Seasonal Sherbet / 当季果子露

A3国産牛サーロインステーキ
Sirloin Steak Japanese Beef /A3 日本牛沙朗牛排

又は

オマール海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ （+1,500円）
Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,500 jpy)
香煎龙虾 令蔬菜，味噌蛋黄焗烤 (+1,500 jpy)

御飯 又は 季節の炊き込みご飯
味噌椀、香の物
Cooked Rice or Rice Cooked with Seasonal Ingredients,
Miso Soup, Japanese Pickles
米饭或时令菜饭 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

¥ 8,900

Lunch B course

ランチ B コース

カリフラワーのブルーテ
Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

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

鮮魚と三浦大根のポワレ
柚子香る銀あんと共に
Sauteed Fresh Fish and Miura Radish,
with Thick starchy sauce Yuzu scent
炒鲜鱼和三浦萝卜和鲣鱼汤柚子香

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 特制日本黑毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ（+1,800円）
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)
A5 特级黑毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 又は 季節の炊き込みご飯
味噌椀、香の物
Cooked Rice or Rice Cooked with Seasonal Ingredients,
Miso Soup, Japanese Pickles
米饭或时令菜饭 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

※ 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% 消费税 需另加收 10% 服务费

Seven Miles Wonderful course

七里ガ浜特選コース

カリフラワーのブルーテ
Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

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

ハンガリー産フォアグラのポワレ
紹興酒と梅干のソース
Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce
香煎鹅肝，绍兴酒梅酱

活天然鮑のステーキ 鵠沼魚醤のバターソース
磯の香 岩のりを添えて
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

又は

活伊勢海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ（+1,800円）
Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,800 jpy)
香煎活伊势龙虾 令蔬菜，味噌蛋黄焗烤 (+1,800 jpy)

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 特制日本黑毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ（+1,800円）
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)
A5 特级黑毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 又は 季節の炊き込みご飯
味噌椀、香の物
Cooked Rice or Rice Cooked with Seasonal Ingredients,
Miso Soup, Japanese Pickles
米饭或时令菜饭 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 Lunch Full course

至福の鉄板焼きフルコース

カリフラワーのブルーテ
Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

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

ハンガリー産フォアグラのポワレ
紹興酒と梅干のソース
Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce
香煎鹅肝，绍兴酒梅酱

活伊勢海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ
Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin
香煎活伊势龙虾 令蔬菜，味噌蛋黄焗烤

活天然鮑のステーキ 鵠沼魚醤のバターソース
磯の香 岩のりを添えて
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

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 特制日本黑毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ（+1,800円）
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)
A5 特级黑毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 又は 季節の炊き込みご飯
味噌椀、香の物
Cooked Rice or Rice Cooked with Seasonal Ingredients,
Miso Soup, Japanese Pickles
米饭或时令菜饭 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 / 新潟県産コシヒカリを使用
＊ ガーリックライス / 香川県の再仕込み醤油「鶴醤」を使用

A la Carte

Grilled on an Iron Plate

鉄板料理

特選牛ステーキ
Beef Steak / 牛排

A５厳選黒毛和牛 Wagyu Steak from Japanese-black Cattle A5 特制日本黑毛牛	サーロイン Sirloin / A5 沙朗	100ｇ	¥ 6,500
		150ｇ	¥ 9,700
		200ｇ	¥12,900
	フィレ Fillet / A5 菲力	100ｇ	¥ 8,000
		150ｇ	¥12,100
		200ｇ	¥16,200
	シャトーブリアン Chateaubriand / 秋多布里昂	100ｇ	¥ 11,500
A３国産牛 Japanese Beef A3 日本牛	サーロイン Sirloin / A5 沙朗	100ｇ	¥ 5,300
		150ｇ	¥ 7,800
		200ｇ	¥10,300

魚　介
Seafood / 海鮮

三崎直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day / 当日新鮮鱼		¥ 2,000
３年物殻付帆立貝 Scallops / 扇贝		¥ 2,800
伊勢海老 Spiny Lobster / 伊勢龙虾	1尾	¥16,500
活天然鮑 Abalone / 活野生鲍鱼		¥ 8,900
オマール海老 Homard Lobster / 欧州龙虾	1尾	¥ 9,400

焼き野菜
Grilled Vegetable / 烤蔬菜

季節の野菜 Grilled Seasonal Vegetables / 时令烤蔬菜	（内容はスタッフにご確認ください。）	¥ 600

※　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% 消费税　需另加收 10% 服务费

Single Dish

一品料理

前　菜

Hors d'oeuvres / 开胃菜

三崎直送 鮮魚のカルパッチョ ¥ 1,980
Fresh Fish Carpaccio / 新鲜的生鱼卡帕奇欧

厳選された冬の味覚 前菜3種盛り合わせ ¥ 1,980
Assorted Appetizers /各种时令开胃菜

ハンガリー産フォアグラのポワレ ¥ 3,200
Sauteed Foie gras / 炒鹅肝

スープ

Soup / 汤

カリフラワーのブルーテ ¥ 1,200
Smooth Cauliflower Soup /菜花爽滑汤汁

オマール海老のスープ ¥ 1,200
Lobster Bisque /龙虾浓汤

食　事

Meal / 一顿饭

ガーリックライス ¥ 1,000
Garlic Rice / 米饭或大蒜饭

季節の炊き込みご飯 ¥ 1,000
Rice Cooked with Seasonal Ingredients / 米饭或时令菜饭

＊ お米 / 新潟県産コシヒカリを使用
＊ ガーリックライス / 香川県の再仕込み醤油「鶴醤」を使用

Dinner Course

A course

ディナー A コース

カリフラワーのブルーテ
Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

三崎港より鮮魚とマリネサーモンのカルパッチョ
冬の味覚を添えて
Fresh Fish and Marinated Salmon Carpaccio with
Winter Delicacies
鲜鱼和腌制三文鱼薄片配冬季美味

3年物帆立貝の鉄板焼き
鵠沼魚醤のバターソース 磯の香 岩のりを添えて
Scallops Sautéed in Butter with Iwanori Seaweed
铁板烧扇贝 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

季節のグラニテ
Seasonal Sherbet / 当季果子露

A3国産牛サーロインステーキ
Sirloin Steak Japanese Beef /A3 日本牛沙朗牛排

又は

オマール海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ（+1,500円）
Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,500 jpy)
香煎龙虾 令蔬菜，味噌蛋黄焗烤 (+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

¥ 8,900

B course

ディナー B コース

カリフラワーのブルーテ
Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

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

オマール海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ
Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin
香煎龙虾 令蔬菜，味噌蛋黄焗烤

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 特制日本黑毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ（+1,800円）
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)
A5 特级黑毛和牛菲力牛排 (+1,800 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

¥ 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。
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% 消费税 需另加收 10% 服务费

Seven Miles course

七里ガ浜特選コース

カリフラワーのブルーテ
Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

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

ハンガリー産フォアグラのポワレ
紹興酒と梅干のソース
Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce
香煎鹅肝，点缀金山寺味噌

活天然鮑のステーキ 鵠沼魚醤のバターソース
磯の香 岩のりを添えて
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

又は

活伊勢海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ（+1,800円）
Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,800 jpy)
香煎活伊势龙虾 令蔬菜，味噌蛋黄焗烤 (+1,800 jpy)

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 特制日本黑毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ（+1,800円）
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)
A5 特级黑毛和牛菲力牛排 (+1,800 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 Dinner Full course

至福の鉄板焼きフルコース

カリフラワーのブルーテ
Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

厳選された冬の味覚
前菜の盛り合わせ
Special Hors d'oeuvres / 特别开胃小菜

ハンガリー産フォアグラのポワレ
紹興酒と梅干のソース
Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce
香煎鹅肝，点缀金山寺味噌

活伊勢海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ
Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin
香煎活伊势龙虾 令蔬菜，味噌蛋黄焗烤

活天然鮑のステーキ 鵠沼魚醤のバターソース
磯の香 岩のりを添えて
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

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 特制日本黑毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ（+1,800円）
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)
A5 特级黑毛和牛菲力牛排 (+1,800 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 / 新潟県産コシヒカリを使用
＊ ガーリックライス / 香川県の再仕込み醤油「鶴醤」を使用

A la Carte

Grilled on an Iron Plate

鉄板料理

特選牛ステーキ
Beef Steak / 牛排

A５厳選黒毛和牛 Wagyu Steak from Japanese-black Cattle A5 特制日本黑毛牛	サーロイン Sirloin / A5 沙朗	100ｇ	¥ 6,500
		150ｇ	¥ 9,700
		200ｇ	¥12,900
	フィレ Fillet / A5 菲力	100ｇ	¥ 8,000
		150ｇ	¥12,100
		200ｇ	¥16,200
	シャトーブリアン Chateaubriand / 秋多布里昂	100ｇ	¥ 11,500
A３国産牛 Japanese Beef A3 日本牛	サーロイン Sirloin / A5 沙朗	100ｇ	¥ 5,300
		150ｇ	¥ 7,800
		200ｇ	¥10,300

魚　介
Seafood / 海鮮

三崎直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day / 当日新鮮鱼		¥ 2,000
３年物殻付帆立貝 Scallops / 扇贝		¥ 2,800
伊勢海老 Spiny Lobster / 伊勢龙虾	1尾	¥16,500
活天然鮑 Abalone / 活野生鲍鱼		¥ 8,900
オマール海老 Homard Lobster / 欧州龙虾	1尾	¥ 9,400

焼き野菜
Grilled Vegetable / 烤蔬菜

季節の野菜 Grilled Seasonal Vegetables / 时令烤蔬菜	（内容はスタッフにご確認ください。）	¥ 600

※　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% 消费税　需另加收 10% 服务费

Single Dish

一品料理

前　菜

Hors d'oeuvres / 开胃菜

三崎直送 鮮魚のカルパッチョ ¥ 1,980
Fresh Fish Carpaccio / 新鲜的生鱼卡帕奇欧

厳選された冬の味覚 前菜3種盛り合わせ ¥ 1,980
Assorted Appetizers /各种时令开胃菜

ハンガリー産フォアグラのポワレ ¥ 3,200
Sauteed Foie gras / 炒鹅肝

スープ

Soup / 汤

カリフラワーのブルーテ ¥ 1,200
Smooth Cauliflower Soup / 菜花爽滑汤汁

オマール海老のスープ ¥ 1,200
Lobster Bisque /龙虾浓汤

食　事

Meal / 一顿饭

ガーリックライス ¥ 1,000
Garlic Rice / 米饭或大蒜饭

季節の炊き込みご飯 ¥ 1,000
Rice Cooked with Seasonal Ingredients / 米饭或时令菜饭

＊ お米 / 新潟県産コシヒカリを使用
＊ ガーリックライス / 香川県の再仕込み醤油「鶴醤」を使用