

Dinner Course

Weekday Dinner course

平日限定ディナーコース

ヴィシソワーズ

Vichyssoise
维希冷汤

三崎港より鮮魚と水タコのカルパッチョ
夏野菜のマリネと胡瓜のスープ

Fresh Fish and Octopus Carpaccio
with Marinated Summer Vegetables and Cucumbers Soup
鱼和意式章鱼刺身 腌蔬菜 黄瓜汤

北海道産帆立貝の鉄板焼き
鵪沼魚醬のバターソース 磯の香 岩のりを添えて

Scallops Sautéed in Butter with Iwanori Seaweed
鉄板焼扇贝 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

or

オマール海老と旬菜のポワレ
オリエンタルソース (+1,500円)

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables ,
Oriental sauce (+1,500 jpy)
香煎龙虾 时令蔬菜 酱油和辣椒酱 (+1,500 jpy)

御飯 or 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

ヴィシソワーズ

Vichyssoise
维希冷汤

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

オマール海老と旬菜のポワレ
オリエンタルソース

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables ,
Oriental sauce
香煎龙虾 时令蔬菜 酱油和辣椒酱

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

or

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特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 or 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

Dinner Course

A course

ディナー A コース

ヴィシソワーズ

Vichyssoise
维希冷汤

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

北海道産帆立貝の鉄板焼き
鰹沼魚醬のバターソース 磯の香 岩のりを添えて

Scallops Sautéed in Butter with Iwanori Seaweed
鉄板焼扇貝 魚露 黄油醬 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

or

オマール海老と旬菜のポワレオリエンタルソース (+1,500円)

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables ,
Oriental sauce (+1,500 jpy)
香煎龙虾 时令蔬菜 酱油和辣椒醬 (+1,500 jpy)

御飯 or 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

¥ 9,800

B course

ディナー B コース

ヴィシソワーズ

Vichyssoise
维希冷汤

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

オマール海老と旬菜のポワレ
オリエンタルソース

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables ,
Oriental sauce
香煎龙虾 时令蔬菜 酱油和辣椒醬

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

or

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特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 or 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. 請向我們的工作人員詢問過敏原和生產區域

※ お子様のコースもご用意しております。 We also offer courses for children. 我們還有兒童課程菜單。

※ 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. 顯示價格包含10%消費稅 需另加收10%服務費

Seven Miles course

七里ガ浜特選コース

ヴィシソワーズ

Vichyssoise
维希冷汤

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

ハンガリー産フォアグラのポワレ
完熟トマトのシノワーズソース

Sauteed Foie Gras, Finished with Ripe Tomato Chinese Sauce
香煎鵝肝佐完熟番茄中式酱汁

活天然鮑のステーキ 鵠沼魚醬のバターソース
磯の香 岩のりを添えて

Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed

鉄板焼活野生鮑魚 魚露 黄油醬 搭配搖滾紫菜

or

活伊勢海老と旬菜のポワレ
オリエンタルソース (+1,800円)

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables,
Oriental sauce (+1,800 jpy)

香煎活伊勢龙虾 夏季蔬菜什锦清汤茨 (+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特制日本黒毛牛沙朗牛排

or

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特級黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 or 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

ヴィシソワーズ

Vichyssoise
维希冷汤

厳選された夏の味覚
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
完熟トマトのシノワーズソース

Sauteed Foie Gras, Finished with Ripe Tomato Chinese Sauce
香煎鵝肝佐完熟番茄中式酱汁

活伊勢海老と旬菜のポワレ
オリエンタルソース

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables,
Oriental sauce

香煎活伊勢龙虾 夏季蔬菜什锦清汤茨

活天然鮑のステーキ 鵠沼魚醬のバターソース
磯の香 岩のりを添えて

Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed

鉄板焼活野生鮑魚 魚露 黄油醬 搭配搖滾紫菜

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特制日本黒毛牛沙朗牛排

or

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特級黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 or 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

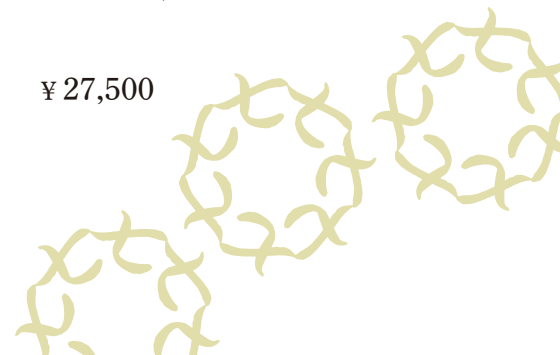
自家製デザート、コーヒー

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「鵠醬」を使用



Grilled on an Iron Plate

鉄板料理

特選牛ステーキ

Beef Steak / 牛排

A 5 厳選黒毛和牛 Wagyu Steak from Japanese-Black Cattle A5特制日本黒毛牛	サーロイン	100 g	¥ 6,500
	Sirloin / A5沙朗	150 g	¥ 9,700
		200 g	¥ 12,900
	フィレ	100 g	¥ 8,000
	Fillet / A5菲力	150 g	¥ 12,100
		200 g	¥ 16,200
	シャトーブリアン	100 g	¥ 11,500
	Chateaubriand / 秋多布里昂		
A 3 国産牛 Japanese Beef A3日本牛	サーロイン	100 g	¥ 5,300
	Sirloin / A5沙朗	150 g	¥ 7,800
		200 g	¥ 10,300

魚介

Seafood / 海鮮

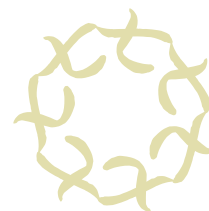
三崎直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day / 当日新鮮魚	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone / 活野生鲍鱼	¥ 8,900
北海道産殻付帆立貝 Scallops / 扇贝	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster / 欧州龙虾	1尾 ¥ 9,400
伊勢海老 Spiny Lobster / 伊勢龙虾	1尾 ¥ 16,500		

焼き野菜

Grilled Vegetable / 烤蔬菜

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

¥ 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
Fresh Fish Carpaccio / 新鮮の生魚カ帕奇欧 | ¥ 1,980 |
| 厳選された夏の味覚 前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜 | ¥ 1,980 |
| ハンガリー産フォアグラのポワレ
Sautéed Foie gras / 炒鹅肝 | ¥ 3,200 |

スープ

Soup / 汤

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 维希冷汤 | ¥ 1,200 |
| オマール海老のスープ
Lobster Bisque / 龙虾浓汤 | ¥ 1,200 |

食 事

Meal / 一顿饭

- | | |
|--|---------|
| ガーリックライス
Garlic Rice / 米饭或大蒜饭 | ¥ 1,000 |
| 季節の炊き込みご飯
Rice Cooked with Seasonal Ingredients / 米饭或时令菜饭 | ¥ 1,000 |

* 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「鶴醬」を使用

