

# Lunch Course

## Weekday Lunch course

### 平日限定ランチコース

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  
鵜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

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)  
Sautéed 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 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

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

鰻のポワレ  
茄子の焼きびたし  
Sautéed Eel and Seasonal Vegetables,  
with Grilled Eggplant in Dashi Broth  
香煎鰻鱼・浸汁烤茄子

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 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

# Lunch Course

## Lunch A course

### ランチ 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  
鵜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  
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

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)  
Sautéed 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 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

¥ 9,800

## Lunch B course

### ランチ 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

鰻のポワレ  
茄子の焼きびたし  
Sautéed Eel and Seasonal Vegetables,  
with Grilled Eggplant in Dashi Broth  
香煎鰻鱼・浸汁烤茄子

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 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

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 Chinoise 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  
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

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)  
香煎活伊势龙虾 春季蔬菜什锦清汤茨 (+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特级黒毛和牛菲力牛排 (+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

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 Chinoise 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  
香煎活伊势龙虾 春季蔬菜什锦清汤茨

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  
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 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		
A3 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

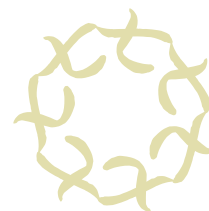
三崎直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day / 当日新鮮魚	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone / 活野生鲍鱼	¥ 8,900
北海道産殻付帆立貝 Scallops / 扇贝	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster / 欧州龙虾	1尾 ¥ 9,400
伊勢海老 Spiny Lobster / 伊勢龙虾	1尾 ¥ 16,500		

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

#### スープ

Soup / 汤

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

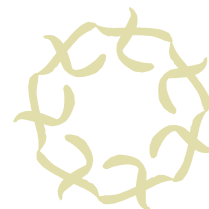
#### 食 事

Meal / 一顿饭

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

\* 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



## 生ビール Draught Beer / 扎啤酒

生ビール“SORACHI 1984” Draught Beer / 扎啤酒 “SORACHI1984”	Large ￥ 950
	Small ￥ 800
ノンアルコールビール Nonalcoholic Beers / 无酒精啤酒	￥ 850

## カクテル Cocktails / 鸡尾酒

季節のカクテル Seasonal Cocktail / 时令鸡尾酒	￥ 900
カクテル各種 (カンパリ / カシス / ジン) (ブラッドオレンジ、グレープフルーツ、ソーダ、トニック) Campari, Cassis, Gin With Blood Orange Juice, Grapefruit Juice, Soda, Tonic, etc 金巴利酒 黒醋栗 金酒加血橙汁 西柚汁 苏打水 滋补品等	￥ 900
ノンアルコールもご用意がございます。 Non-alcoholic Cocktails are also available. / 还提供非酒精鸡尾酒	

## ワイン Wine / 葡萄酒

• スパークリングワイン Sparkling Wine / 起泡酒	
トルバート スプマンテ ブリュット Torbato Spumante Brut	￥ 1,350
• 白ワイン White Wine / 白葡萄酒	
デル コムーネ ディ ガヴィ Del Quartaro Di Gavi	 ￥ 1,300
リースリング Riesling	 ￥ 1,500
マコン シャルネイ レ シェンヌ Macon-Charnay "Les Chenes"	 ￥ 1,700
• 赤ワイン Red Wine / 红葡萄酒	
シュペートブルグンダー Spatburgunder	 ￥ 1,300
シャトー オームノー Chateau Haut-MeneauBourgogne Pinot Noir	 ￥ 1,500
シャトー ピュイ カステラ Chateau Puy Castera	 ￥ 1,700

※ 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 about allergens and production areas.

※ 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.

## ソフトドリンク Soft Drink / 汽水

ペリエ Perrier / 沛绿雅	¥ 890
ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice / 血橙汁	¥ 890
伊藤農園みかんジュース Mandarin Orange Juice / 橘子汁	¥ 890
富士リンゴジュース Apple Juice / 苹果汁	¥ 890
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice / 柚子汁	¥ 690
ジンジャエール Ginger Ale / 姜汁汽水	¥ 690
コカ・コーラ Coca-Cola / 可乐	¥ 690
ウーロン茶 Oolong tea / 乌龙茶	¥ 690
アイスコーヒー Iced Coffee / 冰咖啡	¥ 590
アイ스티ー Iced Tea / 冰茶	¥ 590
ホットコーヒー Coffee / 咖啡	¥ 590
紅茶(ダーズリン) Tea (Darjeeling) / 红茶(大吉岭)	¥ 590
ハーブティー(カモミール) Herb Tea (Chamomile) / 花草茶(洋甘菊)	¥ 590

