

# Lunch Course 《平日》

## Lunch A course

### ランチ A コース

彩り華やかな地元野菜のサラダ  
ブラッドオレンジと青しそのドレッシング  
Green Salada with Blood Orange and Blue perilla

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

夏野菜のソテー 大豆ミートソース  
Sautéed Summer Vegetables with Soy meat sauce

A5特選黒毛和牛うちも肉のステーキ  
Wagyu Thigh meat Steak from Japanese-black Cattle

80g  
¥ 5,800

120g  
¥ 7,500

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 & Deep-fried Tofu Pouches,  
Miso Soup, Japanese Pickles

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

¥ 5,800 / ¥ 7,500

## Lunch B course

### ランチ B コース

本日の鮮魚のカルパッチョ  
旬菜のトマトマリネ パプリカのソース  
Fresh fish Carpaccio  
Tomato Marinade Seasonal Vegetables, Paprika sauce

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

3年物帆立貝の鉄板焼き  
鵠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

神奈川県産  
A3やまゆり牛サーロインのステーキ  
Sirloin Steak "Yamayuri Gyu" Beef

又は

活オマール海老のポワレ  
オリエンタルソース 夏野菜を添えて  
Sautéed Lobster, Oriental sauce with Summer Vegetables

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 & Deep-fried Tofu Pouches  
Miso Soup, Japanese Pickles

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

¥ 8,900

- ※ 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。

# Lunch Course 《平日》

## Seven Miles Special course

### 七里ガ浜スペシャルコース

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

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

旬の鮮魚のポワレ  
完熟トマトとオリーブのラビゴットソース  
Sautéed Fresh fish  
Fresh Basil Pistou sauce and Saffron Accents

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

又は

活伊勢海老のポワレ  
オリエンタルソース 夏野菜を添えて (+1,650円)  
Sautéed Spiny Lobster  
Oriental sauce with Summer Vegetables (+1,650 jpy)

又は

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(+1,650円)  
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter  
with Iwanori Seaweed (+1,650jpy)

御飯 又は ガーリックライス 又は 炊き込みご飯  
味噌椀、香の物  
Cooked Rice or Garlic Rice or Rice Cooked with Seasonal Ingredients,  
Miso Soup, Japanese Pickles

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

¥ 12,800

## Seven Miles Wonderful course

### 七里ガ浜特選コース

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

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

本日の温前菜  
Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ  
オリエンタルソース 夏野菜を添えて  
Sautéed Spiny Lobster with Oriental sauce with Summer Vegetables

又は

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

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 又は 炊き込みご飯  
味噌椀、香の物  
Cooked Rice or Garlic Rice or Rice Cooked with Seasonal Ingredients,  
Miso Soup, Japanese Pickles

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

¥ 18,900

- \* 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



# Lunch Course 《休日》

## Lunch course

### ランチコース

本日の鮮魚のカルパッチョ  
旬菜のトマトマリネ パプリカのソース  
Fresh fish Carpaccio  
Tomato Marinade Seasonal Vegetables, Paprika sauce

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

3年物帆立貝の鉄板焼き  
鵺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

神奈川県産  
A3やまゆり牛サーロインのステーキ  
Sirloin Steak "Yamayuri Gyu" Beef

又は

活オマール海老のポワレ  
オリエンタルソース 夏野菜を添えて  
Sautéed Lobster, Oriental sauce with Summer Vegetables

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 & Deep-fried Tofu Pouches  
Miso Soup, Japanese Pickles

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

¥ 8,900

## Seven Miles Special course

### 七里ガ浜スペシャルコース

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

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

旬の鮮魚のポワレ  
完熟トマトとオリーブのラビゴットソース  
Sautéed Fresh fish  
Ravigote sauce with Tomatoes and Olives

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

又は

活伊勢海老のポワレ  
オリエンタルソース 夏野菜を添えて(+1,650円)  
Sautéed Spiny Lobster  
with Oriental sauce with Summer Vegetables (+1,650 jpy)

又は

活天然鮑のステーキ  
鵺沼魚醬のバターソース  
磯の香 岩のりを添えて(+1,650円)  
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter  
with Iwanori Seaweed (+1,650jpy)

御飯 又は ガーリックライス 又は 炊き込みご飯  
味噌椀、香の物  
Cooked Rice or Garlic Rice or Rice Cooked with Seasonal Ingredients,  
Miso Soup, Japanese Pickles

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

¥ 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。
- ※ 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。

# Lunch Course 《休日》

## Seven Miles Wonderful course

### 七里ガ浜特選コース

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

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

本日の温前菜  
Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ  
オリエンタルソース 夏野菜を添えて  
Sautéed Spiny Lobster with Oriental sauce with Summer Vegetables

又は

活天然鮑のステーキ  
鵺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

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 又は 炊き込みご飯  
味噌椀、香の物  
Cooked Rice or Garlic Rice or Rice Cooked with Seasonal Ingredients,  
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

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

本日の温前菜  
Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ  
オリエンタルソース 夏野菜を添えて  
Sautéed Spiny Lobster with Oriental sauce with Summer Vegetables

活天然鮑のステーキ  
鵺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

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

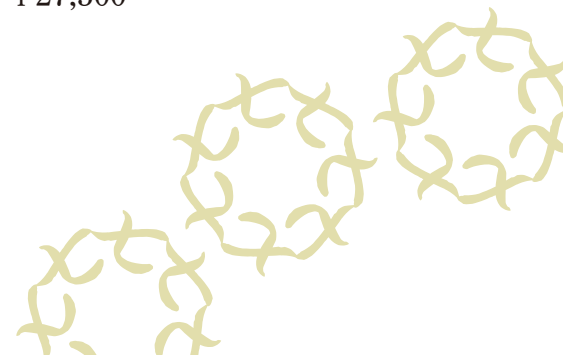
御飯 又は ガーリックライス 又は 炊き込みご飯  
味噌椀  
香の物

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

- \* 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



## 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

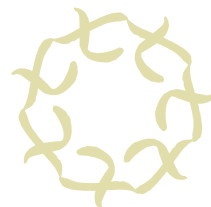
小田原直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone	¥ 8,900
3年物殻付帆立貝 Scallops	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster	1尾 ¥ 7,900
伊勢海老 Spiny Lobster	1尾 ¥ 16,500		

#### 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
厳選された夏の味覚 前菜3種盛り合わせ Assorted Appetizers	¥ 1,980
フォアグラのソテー Sautéed Foie Gras	¥ 2,900

#### スープ

##### Soup

焼きナスの冷製スープ Cold Soup with Grilled Eggplant	¥ 1,200
オマール海老のスープ Lobster Bisque	¥ 1,200

#### サラダ

##### Salad

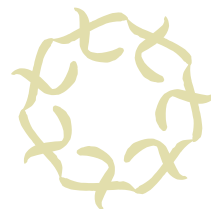
彩り鮮やかな地元野菜サラダ Colorful "Shonan" Salad	¥ 1,200
--	---------

#### 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



# Dinner Course

## A course

### ディナー A コース

本日の鮮魚のカルパッチョ  
旬菜のトマトマリネ パプリカのソース  
Fresh fish Carpaccio  
Tomato Marinade Seasonal Vegetables, Paprika sauce

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

3年物帆立貝の鉄板焼き  
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

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  
オリエンタルソース 夏野菜を添えて  
Sautéed Lobster, Oriental sauce with Summer Vegetables

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  
夏の味覚 前菜の盛り合わせ  
Assorted Appetizers

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

活オマール海老のポワレ  
オリエンタルソース 夏野菜を添えて  
Sautéed Lobster with Oriental sauce with Summer Vegetables

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。

# Dinner Course

## Seven Miles course

### 七里ガ浜特選コース

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

焼きナスの冷製スープ  
Cold Soup with Grilled Eggplant

本日の温前菜  
Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ  
オリエントソース 夏野菜を添えて  
Sautéed Spiny Lobster  
with Oriental sauce with Summer Vegetables

又は

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

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  
夏の味覚 前菜の盛り合わせ  
Special Hors d'oeuvres

本日の温前菜  
Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ  
オリエントソース 夏野菜を添えて  
Sautéed Spiny Lobster with Oriental sauce with Summer Vegetables

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

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

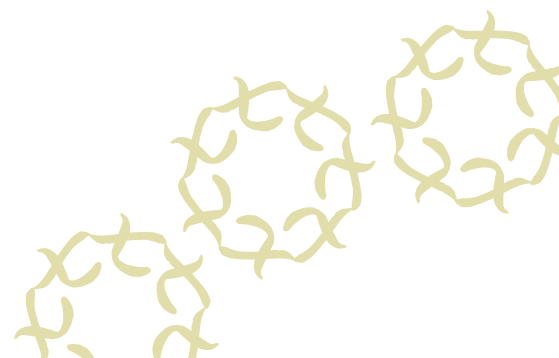
A5特選黒毛和牛フィレステーキ  
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle

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

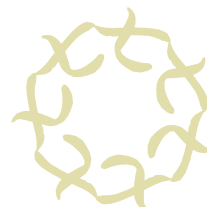
小田原直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone	¥ 8,900
3年物殻付帆立貝 Scallops	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster	1尾 ¥ 7,900
伊勢海老 Spiny Lobster	1尾 ¥ 16,500		

#### 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
厳選された夏の味覚 前菜3種盛り合わせ Assorted Appetizers	¥ 1,980
フォアグラのソテー Sautéed Foie Gras	¥ 2,900

#### スープ

##### Soup

焼きナスの冷製スープ Cold Soup with Grilled Eggplant	¥ 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

