

### Light Course (Weekday reservations only)

#### ライトコース (平日ご予約のみ)

彩り華やかな地元野菜のサラダ  
江ノ島味噌のドレッシング  
Green Salada with ENOSHIMA Miso Dressing

平茸のグラチネスープ  
Oyster mushroom Gratine soup

鉄板ショートパスタ  
サーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース  
Short pasta with Salmon and Gorgonzola Cream 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 A course

#### ランチ A コース

本日の鮮魚のカルパッチョ  
旬菜とベリーのソース  
Fresh fish Carpaccio  
Seasonal Vegetables and Berry sauce

平茸のグラチネスープ  
Oyster mushroom Gratine soup

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

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  
キノコのグレック  
Sauteed Lobster, Greek style mushrooms

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。

Lunch B course

ランチ B コース

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

平茸のグラチネスープ  
Oyster mushroom Gratine soup

旬の鮮魚のポワレ  
キノコと白ワインのクリームソース  
Sauteed Fresh fish  
Mushroom and White wine Cream sauce

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  
キノコのグレック (+1,650円)  
Sauteed Spiny Lobster  
Greek style mushrooms (+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)  
活天然鮑の入荷がなくご用意出来ません  
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

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

平茸のグラチネスープ  
Oyster mushroom Gratine soup

本日の温前菜  
Today's Hot Appetizer

活伊勢海老のポワレ  
キノコのグレック  
Sauteed Spiny Lobster with Greek style mushrooms

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  
活天然鮑の入荷がなくご用意出来ません  
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

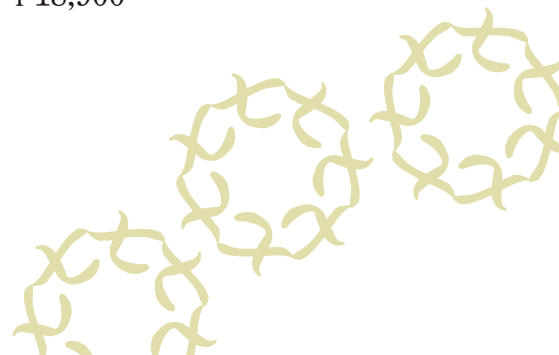
A5特選黒毛和牛フィレステーキ  
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle

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 A course

#### ランチ A コース

本日の鮮魚のカルパッチョ  
旬菜とベリーのソース

Fresh fish Carpaccio  
Seasonal Vegetables and Berry sauce

平茸のグラチネスープ  
Oyster mushroom Gratine soup

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  
キノコのグレック  
Sauteed Lobster, Greek style mushrooms

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

### Lunch B course

#### ランチ B コース

七里が浜から 秋の味覚 前菜の盛り合わせ  
Assorted Appetizers

平茸のグラチネスープ  
Oyster mushroom Gratine soup

旬の鮮魚のポワレ  
キノコと白ワインのクリームソース  
Sauteed Fresh fish  
Mushroom and White wine Cream sauce

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  
キノコのグレック (+1,650円)  
Sauteed Spiny Lobster  
with Greek style mushrooms (+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)  
活天然鮑の入荷がなくご用意出来ません  
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。

Seven Miles Wonderful course

七里ガ浜特選コース

七里ガ浜から秋の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

平茸のグラチネスープ

Oyster mushroom Gratine soup

本日の温前菜

Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ

キノコのグレック

Sauteed Spiny Lobster with Greek style mushrooms

又は

活天然鮑のステーキ

鵺沼魚醬のバターソース

活天然鮑の入荷がなくご用意出来ません

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

S

活天然鮑の入荷がないため  
至福の鉄板焼きフルコースは  
お休みさせていただきます  
11月ごろ復活予定です

se

七里ガ浜から秋の味覚 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

キノコのグレック

Sauteed Spiny Lobster with Greek style mushrooms

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

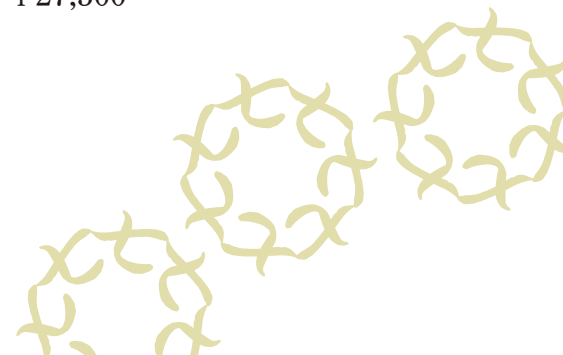
House Made Dessert & Coffee

¥ 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



### A course

#### ディナー A コース

本日の鮮魚のカルパッチョ  
旬菜とベリーのソース  
Fresh fish Carpaccio  
Seasonal Vegetables and Berry sauce

平茸のグラチネスープ  
Oyster mushroom Gratine soup

3年物帆立貝の鉄板焼き  
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

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  
キノコのグレック  
Sautéed Lobster, Greek style mushrooms

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

平茸のグラチネスープ  
Oyster mushroom Gratine soup

活オマール海老のポワレ  
キノコのグレック  
Sautéed Lobster with Greek style mushrooms

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。

Seven Miles course

七里ガ浜特選コース

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

平茸のグラチネスープ  
Oyster mushroom Gratine soup

本日の温前菜  
Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ  
キノコのグレック  
Sauteed Spiny Lobster  
with Greek style mushrooms

又は

活天然鮑のステーキ  
鵠沼魚醬のバターソース

活天然鮑の入荷がなくご用意出来ません

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

活天然鮑の入荷がないため  
至福の鉄板焼きフルコースは  
お休みさせていただきます  
11月ごろ復活予定です

厳選された  
秋の味覚 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  
キノコのグレック  
Sauteed Spiny Lobster with Greek style mushrooms

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

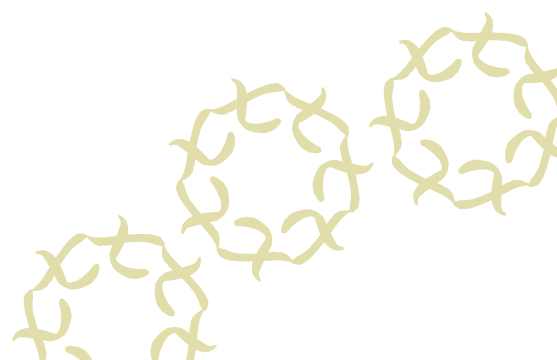
A5特選黒毛和牛フィレステーキ  
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle

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

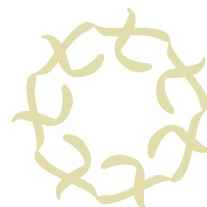
小田原直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day	¥ 2,000	活天然鮑の入荷がなくご用意出来ません Abalone
3年物殻付帆立貝 Scallops	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster
伊勢海老 Spiny Lobster	1尾 ¥ 16,500	1尾 ¥ 7,900

#### 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 ￥ 1,980  
Fresh Fish Carpaccio

厳選された秋の味覚 前菜3種盛り合わせ ￥ 1,980  
Assorted Appetizers

フォアグラの入荷がなくご用意出来ません

Sautéed Foie Gras

#### スープ

##### Soup

平茸のグラチネスープ ￥ 1,200  
Oyster mushroom Gratine soup

オマール海老のスープ ￥ 1,200  
Lobster Bisque

#### サラダ

##### Salad

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

#### 食 事

##### Meal

ガーリックライス ￥ 1,000  
Garlic Rice

季節の炊き込みご飯 ￥ 1,000  
Rice Cooked with Seasonal Ingredients

- \* 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

