

Seafood course

冬の海鮮コース

軽なお口どり

Appetizer

旬菜のマリネと鮮魚のカルパッチョ 完熟みかんのソース

Marinated Winter Vegetables and Fresh Fish Carpaccio Ripe Orange sauce

北海道産帆立貝と根菜のアヒージョ

HOKKAIDO Scallops and Root vegetables Ajillo

鎌倉野菜とサーモンベネディクトのサラダ

KAMAKURA Vegetables and Salmon Benedict Salad

お口直し

Sherbet

千葉県産 活け伊勢海老のポワレ

2種のチーズとアメリカソース

Sauteed Spiny Lobster with Two Kinds of Cheese and Americane sauce

又は

宮城県産 蝦夷鮑の蒸し焼き 鵜沼魚醤のバターソース

Steamed Abalone on Fermented Fish Sauce in Butter

季節の炊き込みご飯

Rice Cooked with Seasonal Ingredients

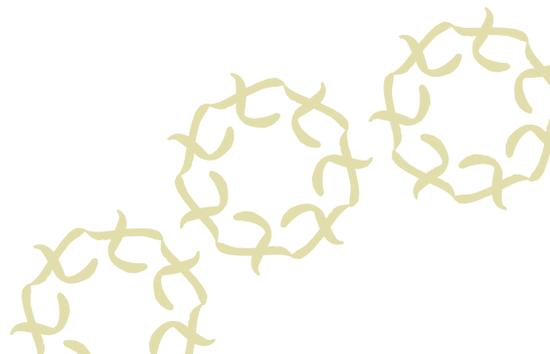
自家製デザート

コーヒー

HouseMade Dessert & Coffee

¥ 14,800

- ※ 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。
- ※ 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。



Light Course
(Weekday reservations only)

ライトコース

(平日ネットでのご予約のみ 10コース限り)

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

蕪と里芋のブルーテ
Rich soup of Turnip and Taro

鎌倉野菜と黒毛和牛の
ミートグラタン
Meat Gratin of KAMAKURA Vegetables and Japanese black Beef

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

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

- ※ 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

Lunch A course

ランチ A コース

本日の鮮魚のカルパッチョ
冬野菜のマリネと完熟みかんのソース
Fresh fish Carpaccio
Marinated Winter Vegetables and Ripe Orange sauce

蕪と里芋のブルーテ
Rich soup of Turnip and Taro

3年物帆立貝の鉄板焼き
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

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
二種のチーズとアメリカネソース
Sautéed Lobster, Two Kinds of Cheese and Americane sauce

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 冬の味覚 前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

蕪と里芋のブルーテ
Rich soup of Turnip and Taro

旬の魚介のポワレと
鎌倉野菜のナージュ
Sautéed Seafood
Poached in Broth with KAMAKURA 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

又は

活伊勢海老のポワレ
二種のチーズとアメリカネソース (+1,650円)
Sautéed Spiny Lobster
with Two Kinds of Cheese and Americane sauce (+1,650 jpy)

又は

活天然鮑のステーキ
鵜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。

Seven Miles Wonderful course

七里ガ浜特選コース

七里ガ浜から冬の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

蕪と里芋のブルーテ

Rich soup of Turnip and Taro

本日の温前菜

Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ

二種のチーズとアメリカソース

Sauteed Spiny Lobster with Two Kinds of Cheese and Americane sauce

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

七里ガ浜から冬の味覚 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

二種のチーズとアメリカソース

Sauteed Spiny Lobster with Two Kinds of Cheese and Americane sauce

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



Dinner Course

A course

ディナー A コース

本日の鮮魚のカルパッチョ
冬野菜のマリネと完熟みかんのソース
Fresh fish Carpaccio
Marinated Winter Vegetables and Ripe Orange sauce

蕪と里芋のブルーテ
Rich soup of Turnip and Taro

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
二種のチーズとアメリカネソース
Sautéed Lobster, Two Kinds of Cheese and Americane sauce

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
冬の味覚 前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

蕪と里芋のブルーテ
Rich soup of Turnip and Taro

活オマール海老のポワレ
二種のチーズとアメリカネソース
Sautéed Lobster with Two Kinds of Cheese and Americane 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
冬の味覚 前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

蕪と里芋のブルーテ
Rich soup of Turnip and Taro

本日の温前菜
Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ
二種のチーズとアメリカネソース
Sauteed Spiny Lobster
with Two Kinds of Cheese and Americane sauce

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
冬の味覚 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
二種のチーズとアメリカネソース
Sauteed Spiny Lobster with Two Kinds of Cheese and Americane sauce

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

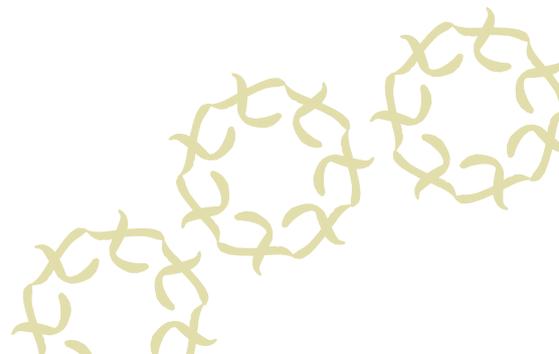
A5特選黒毛和牛フィレステーキ
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle

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 ￥ 1,980
Fresh Fish Carpaccio

厳選された冬の味覚 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

蕪と里芋のブルーテ ￥ 1,200
Rich soup of Turnip and Taro

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



Aperitif 食前酒

生ビール

Draught Beer

生ビール“SORACHI 1984” Draught Beer “SORACHI1984”	Large	¥ 900
	Small	¥ 700
ノンアルコールビール Nonalcoholic Beers		¥ 800

日本酒

Japanese Sake

大洋盛 特別本醸 Tokubetsu Honjozo "Taiyozakari"		¥ 880
---	--	-------

焼酎

Clear Distilled Liquor

わら麦 (麦) Liquor Distilled from Barley		¥ 880
芋猿 (芋) Liquor Distilled from Sweet Potatoes		¥ 880

ウイスキー

Whisky

知多 CHITA		¥ 900
碧 AO		¥ 920

カクテル

Cocktails

季節のカクテル(アルコール / ノンアルコール) Seasonal Cocktail		¥ 880
カクテル各種 (カンパリ / カシス / ジン) (オレンジ、グレープフルーツ、ソーダ、トニック) Campari, Cassis, Gin With Orange Juice, Grapefruit Juice, Soda, Tonic, et		¥ 880

Wine by the Glass グラスワイン

スパークリングワイン

Sparkling Wine

クレマンド アルザス ¥ 1,120
Cremant d Alsace

ジョニア オーガニック スパークリング シャルドネ ¥ 900
(ノンアルコール)
JOYEA ORGANIC chardonnay (Non-alcoholic)

白ワイン

White Wine

 アエーレ ファランギーナ ¥ 900
Aere Falanghina 品種 / ファランギーナ

 ジャヴァ ブラン ¥ 1,230
Java Blanc 品種 / コロンバール 他

 シャルドネ デル ヴェネト ¥ 1,300
Chardonnay Del Veneto 品種 / シャルドネ

赤ワイン

Red Wine

 ジャヴァ ルージュ ¥ 1,000
Java Rouge 品種 / メルロー 他

 プリミティーボ サレント ¥ 1,250
Primitivo Salento 品種 / プリミティーボ

 シャトー ピュイ カステラ ¥ 1,650
chateau puy Castera 品種 / カベルネソーヴィニヨン 他

Set of Wine グラスワインセット

ワインセット

Set of Wine by the Glass

グラスワイン 3種セット

¥ 3,300

Three Types of Wine (Sparkling, White, Red)

- スパークリングワイン Sparkling Wine

 クレマンド アルザス
Cremant d Alsace

- 白ワイン White Wine

 シャルドネ デル ヴェネト
Chardonnay Del Veneto

- 赤ワイン Red Wine

 バローロ
Barolo

グラスワイン 厳選5種セット

¥ 5,500

Five Types of Wine (Sparkling, Two White, Two Red)

- スパークリングワイン Sparkling Wine

 クレマンド アルザス
Cremant d Alsace

- 白ワイン White Wine

 ジャヴァ ブラン
Java Blanc

 シャルドネ デル ヴェネト
Chardonnay Del Veneto

- 赤ワイン Red Wine

 プリミティーボ サレント
Primitivo Salento

 バローロ
Barolo

白ワイン

White Wine

 バンフィレリメ BANFI LE RIME	¥ 5,000 品種 / シャルドネ他
 シルヴァーナ カピネット トロッケン Silvaner Kabinett Trocken	¥ 6,900 品種 / シルヴァーナ
 ウマニ ロンキレ ブスケ Umani Ronchi Le Busche	¥ 7,900 品種 / ヴェルデッキオ他
 リボッラ ジャッラ コッリオ Ribolla Gialla Collio	¥ 8,300 品種 / リボッラ ジャッラ
 ソーヴィニヨン ブラン ランゲ Sauvignon Langhe	¥ 8,800 品種 / ソーヴィニヨンブラン
 サンクトヴァレンティン ピノ グリージョ SANCT VALENTIN PINOT GRIGIO	¥ 11,800 品種 / ピノグリージョ
 シャブリ プルミエ クリュ モンマン CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS	¥ 12,500 品種 / シャルドネ
 サンセール SANCERRE	¥ 14,500 品種 / ソーヴィニヨンブラン
 ムルソー Meulsault	¥ 19,000 品種 / シャルドネ
 シャトーヌフ デュパプ キュヴェ レゼルヴ ブラン chateaufauf-du-pape Cuvée Resarve Blanc	¥ 21,000 品種 / クレケット他
 シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ ブラン Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot Blanc	¥ 31,000 品種 / シャルドネ
 ラクルテ ドゥ オーブリオン LA CLARTE DE HAUT BRION	¥ 33,000 品種 / セミヨン、ソーヴィニヨン
 コルトン シャルマーニュ グラン クリュ Corton - Charlemagne Grand Cru	¥ 40,000 品種 / シャルドネ

赤ワイン

Red Wine

- | | |
|--|--------------------------------------|
|  シャトー ラグラヴ デュック ドゥ カーズ
chateau La Grave Duc Decazes | ¥ 6,500
品種 / メルロー他 |
|  ピノノワール アンリ デ ヴェノワ
Pinot Noir Henri de Venoy | ¥ 7,700
品種 / ピノノワール |
|  キャンティ クラシコ
Chianti Classico | ¥ 9,000
品種 / サンジョベーゼ |
|  ロッソ コーネロ リゼルヴァ クマロ
Rosso Conero Riserva Cumaro | ¥ 9,400
品種 / モンテプルチアーノ |
|  シャトー リュシュボン
chateau Rechebon | ¥ 12,800
品種 / カベルネソーヴィニオン他 |
|  タウラージ モナコ ロッソ
Taurasi Monaco Rosso | ¥ 15,000
品種 / アリアニコ他 |
|  トレヴァロン ルージュ
Trevallon Rouge | ¥ 21,000
品種 / カベルネソーヴィニオン50 シラー50 |
|  シャトー ダッソー特別級
chateau Dassault Grand cru classé | ¥ 23,000
品種 / メルロー他 |
|  ジュブレイ シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ
Gevrey Chambertin vieilles vignes | ¥ 25,000
品種 / ピノノワール |
|  ベルターニ アマローネ クラシコ
BERTANI AMARONE CLASSICO | ¥ 30,000
品種 / コルヴィーナ他 |
|  レ フォール ド ラトゥール
Les Forts De Latour | ¥ 66,000
品種 / カベルネソーヴィニオン他 |
|  ドミナス ナパ・ヴァレー
Dominus Napa Valley | ¥ 100,000
品種 / カベルネソーヴィニオン他 |

Wine ボトルワイン / 発泡 他

シャンパン

Champagne

本日おすすめのシャンパン

Today's Recommended Champagne

¥ 17,000 ~

スパークリング ワイン

Sparkling Wine

フランチャ コルタ

Francia corta

¥ 11,000

クレマンド アルザス

Cremant d Alsace

¥ 6,800

ハーフ ボトル ワイン

Wine by the Half-Bottle

サンセール ブラン・レ・ベル・ダム・シレックス(白ワイン)

Sancerre Blanc hes Belles Domes Silex / White

¥ 5,500

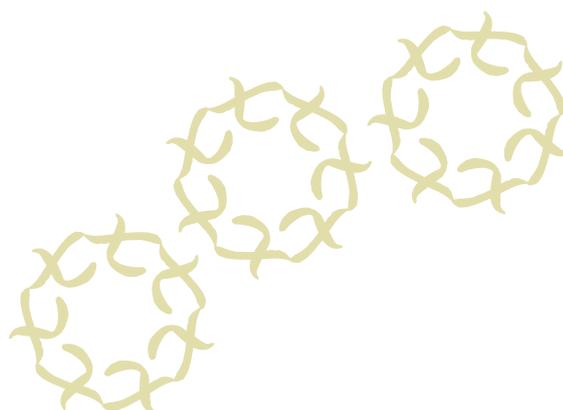
品種 / ソーヴィニオンブラン

シャトー オー ベルナ(赤ワイン)

chateau Haut Bernat / Red

¥ 6,050

品種 / カベルネソーヴィニオン他



Soft Drink ソフトドリンク

ガス入りミネラルウォーター Mineral water with Gas	¥ 600
ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	¥ 880
国産純トマトジュース(無塩) Tomato Juice	¥ 880
伊藤農園みかんジュース Mandarin Orange Juice	¥ 880
富士リンゴジュース Apple Juice	¥ 880
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥ 660
ジンジャエール(甘口、辛口) Ginger Ale	¥ 660
コカ・コーラ Coca-Cola	¥ 660
ウーロン茶 Oolong tea	¥ 660
アイスコーヒー Iced Coffee	¥ 550
アイスティー Iced Tea	¥ 550
ホットコーヒー Coffee	¥ 550
紅茶(ダーズリン) Tea (Darjeeling)	¥ 550
ハーブティ(カモミール) Herb Tea (Chamomile)	¥ 550