

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。

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

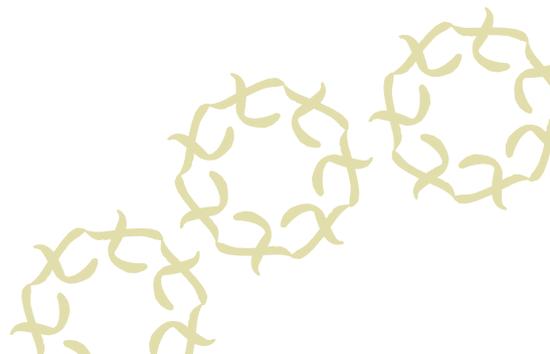
コーヒー

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。



Anniversarycourse

【アニバーサリー個室(テラス付)プラン】

スパークリングワイン付き／メッセージ付きホールケーキ

夕方の時間ですと、昼の壮大な湘南の海とサンセットの海、2つの景色をテラスからお楽しみいただけます。通常4名さまからご案内している個室を2名様より承ります。特別な方と特別な場所で最高の思い出をどうぞ！



スパークリングワイン 又は ソフトドリンク

Sparkling wine or Soft drink

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



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

又は

活天然鮑のステーキ
鵒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

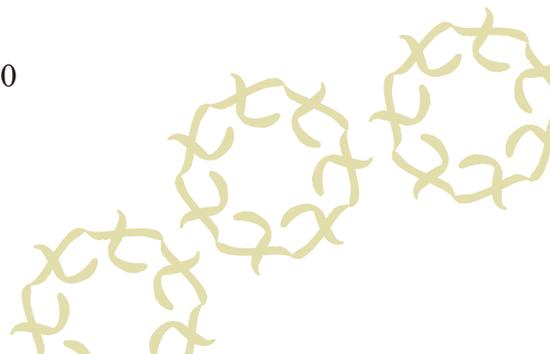
Cooked Rice or Garlic Rice ,
Miso Soup, Japanese Pickles



ホールケーキ
コーヒー
Whole Cake & Coffee

¥ 20,000

- ※ 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。
- ※ 写真はイメージです





お客様の大切な日の演出をお手伝いさせていただきます。事前予約で店舗にて直接ご用意します。お持ち込みのための持ち運びが不要で最適な状態でお贈りいただけます。

Anniversary

特別な日にお花やケーキをご用意します

季節のブーケ

3日前までに要予約

その時折にぴったりのお花を束ねて気持ちを伝えるブーケ。花を通じて大切な方へのギフトやお祝いに。

- S** ¥ 5,500
- M** ¥ 7,700
- L** ¥11,000



テーブルフラワー

3日前までに要予約

テーブルをお花でデコレーション。心に残る華やかな演出です。

¥ 6,600



デコレーションケーキ

系列の洋菓子店『アマルフィドルチェ』製の本格ケーキです。

3日前までに要予約



季節のショートケーキ

北海道産生クリームと季節のフルーツがたっぷり。

- | | |
|------------------|------------------|
| 3号 ¥2,700 | 5号 ¥4,000 |
| 4号 ¥3,400 | 6号 ¥4,500 |
| | 7号 ¥5,500 |

生チョコデコレーション

チョコスポンジにチョコクリームと季節のフルーツをサンド。

- | | |
|------------------|------------------|
| 3号 ¥3,200 | 5号 ¥4,500 |
| 4号 ¥3,900 | 6号 ¥5,000 |

◎5号で4~5名様程度
 ケーキサイズ 3号:約9cm / 4号:約12cm / 5号:約15cm / 6号:約18cm / 7号:約21cm
 ※表示価格は税込です。※別途サービス料を頂戴いたします。



鉄板焼き 七里ガ浜

公式HPはこちら
 TEL 0467-32-0770

