

*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

新玉ねぎのポタージュ  
Fresh Onion Pottage

湘南シラスと菜の花の  
鉄板ブルスケッタ  
Young Sardine and Canola flower Bruschetta

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。

# Wagyu Steak from Japanese course

## 春のA5黒毛和牛コース

A5 黒毛和牛肩ロースのラグー  
Black Cattle Shoulder loin mince

A5 黒毛和牛 3 種のお楽しみ  
Black Cattle Assortment of 3 Kinds

A5 黒毛和牛カイノミと春野菜のチエドサラダ  
Black Cattle Flap meat and Spring Vegetable Warm Salad

お口直し  
Sherbet

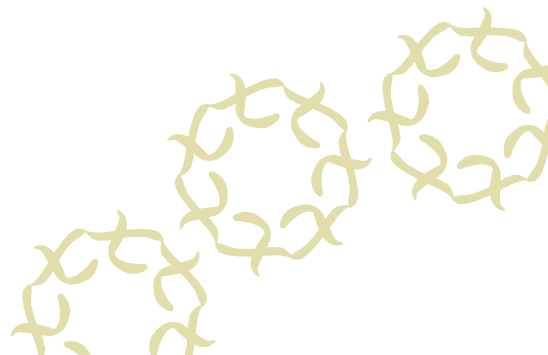
厳選黒毛和牛  
Wagyu Steak from Japanese black Cattle

A5 サーロイン	100 g	¥ 12,000
Sirloin	150 g	¥ 15,000
	200 g	¥ 18,000
A5 フィレ	100 g	¥ 12,650
Fillet	150 g	¥ 15,650
	200 g	¥ 18,650
シャトーブリアン	100 g	¥ 14,850
Chateaubriand		
ニューヨークカット	450 g	¥ 39,650
New York Steak cut		

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

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

※ 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名様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  
春の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

新玉ねぎのポタージュ

Fresh Onion Pottage



活け伊勢海老のポワレ  
フカヒレと春野菜のソース

Sauteed Spiny Lobster

with Shark fin and Spring Vegetable sauce

又は

活天然鮑のステーキ  
鰯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

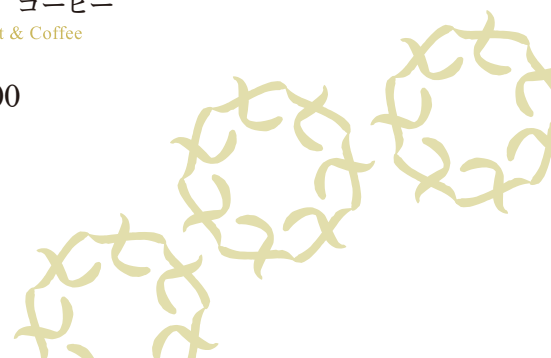
Whole Cake

自家製デザート コーヒー

House Made Dessert & 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。

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| <b>3号</b> ¥2,700 | <b>5号</b> ¥4,000 |
| <b>4号</b> ¥3,400 | <b>6号</b> ¥4,500 |
|                  | <b>7号</b> ¥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。

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| <b>3号</b> ¥3,200 | <b>5号</b> ¥4,500 |
| <b>4号</b> ¥3,900 | <b>6号</b> ¥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

