

# 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

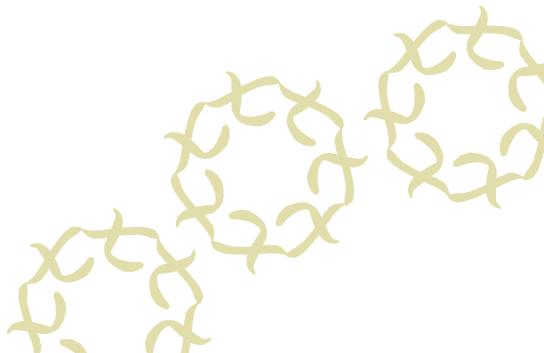
### 自家製デザート

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。



平日公式 HP でのご予約限定 *Lunch Course*

*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。

# Lunch Course

## Lunch A course

### ランチ A コース

本日の鮮魚のカルパッチョと  
蛤のマリニエール 春の彩り

Fresh fish Carpaccio  
Clam with White wine Butter sauce

新玉ねぎのポタージュ

Fresh Onion Pottage

3年物帆立貝の鉄板焼き  
鶴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

フカヒレと春野菜のソース(+1,000円)

Sauteed Lobster, Shark fin and Spring Vegetable sauce (+1,000 jpy)

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

魚介と春野菜のポワレ  
焼きリゾットを添えて

Sauteed Seafood and Spring Vegetable with Baked Risotto

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

フカヒレと春野菜のソース (+1,650円)

Sauteed Spiny Lobster  
with Shark fin and Spring Vegetable sauce (+1,650 jpy)

又は

活天然鮑のステーキ

鶴沼魚醤のバターソース

磯の香 岩のりを添えて(+1,650円)  
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter  
with Iwanori Seaweed (+1,650 jpy)

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

本日の温前菜  
Today's Hot Appetizer

活け伊勢海老のポワレ  
フカヒレと春野菜のソース  
Sautéed Spiny Lobster with Shark fin and Spring Vegetable sauce

又は

活天然鮑のステーキ  
鶴沼魚醤のバターソース  
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

七里ガ浜から春の味覚 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  
フカヒレと春野菜のソース  
Sautéed Spiny Lobster with Shark fin and Spring Vegetable sauce

活天然鮑のステーキ  
鶴沼魚醤のバターソース  
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

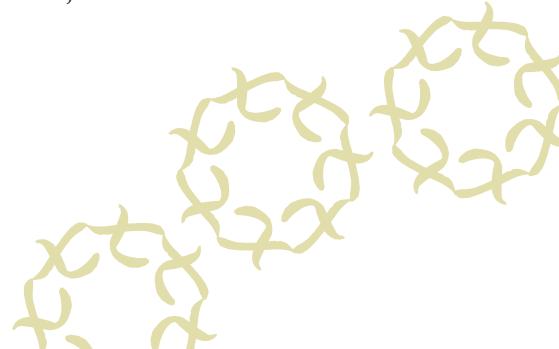
A5特選黒毛和牛フィレステーキ  
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle

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「鶴醤」を使用



# A la Carte

## 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 Sirloin	100 g 150 g 200 g	¥ 6,500 ¥ 9,700 ¥ 12,500
	フィレ Fillet	100 g 150 g 200 g	¥ 7,800 ¥ 11,900 ¥ 15,700
	シャトーブリアン Chateaubriand	100 g	¥ 10,000
神奈川県産A3 やまゆり牛 "Yamayuri Gyu" Beef	サーロイン Sirloin	100 g 150 g 200 g	¥ 5,300 ¥ 7,800 ¥ 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

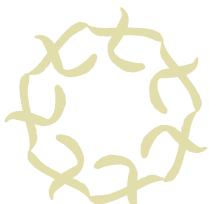
##### Grilled Vegetable

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

厳選された春の味覚 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

新玉ねぎのポタージュ ¥ 1,200

Fresh Onion Pottage

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

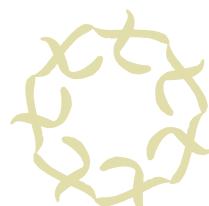
季節の炊き込みご飯 ¥ 1,000

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「鶴醤」を使用



# Drink menu ドリンクメニュー

## 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

Cremant d Alsace

¥ 1,120

ジョニア オーガニック スパークリング シャルドネ  
(ノンアルコール)

JOYEAL ORGANIC chardonnay (Non-alcoholic)

¥ 900

## 白ワイン

White Wine

■ アエーレ ファランギーナ

Aere Falanghina

¥ 900

品種 / ファランギーナ

■ ジャヴァ ブラン

Java Blanc

¥ 1,230

品種 / コロンバール 他

■ シャルドネ デル ヴェネト

Chardonnay Del Veneto

¥ 1,300

品種 / シャルドネ

## 赤ワイン

Red Wine

■ ジャヴァ ルージュ

Java Rouge

¥ 1,000

品種/メルロー 他

■ プリミティーボ サレント

Primitivo Salento

¥ 1,250

品種/プリミティーボ

■ シャトー ピュイ カステラ

chateau puy Castera

¥ 1,650

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 嶸選 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

# Wine ボトルワイン / 白

## 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 chateaunauf-du-pape Cuvee 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 ラグラーヴ デュック ドゥ カーズ** ￥ 6,500  
chateau La Grave Duc Decazes 品種 / メルロー他

■ **ピノノワール アンリ デ ヴェノワ** ￥ 7,700  
Pinot Noir Henri de Venoy 品種 / ピノノワール

■ **キャンティ クラシコ** ￥ 9,000  
Chianti Classico 品種 / サンジョベーゼ

■ **ロッソ コーネロ リゼルヴァ クマロ** ￥ 9,400  
Rosso Conero Riserva Cumaro 品種 / モンテプルチアーノ

■ **シャトー リュシュボン** ￥ 12,800  
chateau Recheton 品種 / カベルネソーヴィニヨン他

■ **タウラージ モナコ ロッソ** ￥ 15,000  
Taurasi Monaco Rosso 品種 / アリアニコ他

■ **トレヴァロン ルージュ** ￥ 21,000  
Trevallon Rouge 品種 / カベルネソーヴィニヨン50 シラー50

■ **シャトー ダッソー特別級** ￥ 23,000  
chateau Dassault Grand cru classé 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** ￥ 25,000  
Gevrey Chambertin vieilles vignes 品種 / ピノノワール

■ **ベルターニ アマローネ クラシコ** ￥ 30,000  
BERTANI AMARONE CLASSICO 品種 / コルヴィーナ他

■ **レ フォール ド ラトゥール** ￥ 66,000  
Les Forts De Latour 品種 / カベルネソーヴィニヨン他

■ **ドミナス ナパ・ヴァレー** ￥ 100,000  
Dominus Napa Valley 品種 / カベルネソーヴィニヨン他

# 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 les Belles Domes Silex / White

¥ 5,500

品種 / ソーヴィニヨンブラン

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ヨン他



# Soft Drink ソフトドリンク

ガス入りミネラルウォーター ¥ 600  
Mineral water with Gas

ブラッドオレンジジュース ¥ 880  
Blood Orange Juice

国産純トマトジュース(無塩) ¥ 880  
Tomato Juice

伊藤農園みかんジュース ¥ 880  
Mandarin Orange Juice

富士リンゴジュース ¥ 880  
Apple Juice

グレープフルーツジュース ¥ 660  
Grapefruit Juice

ジンジャエール(甘口、辛口) ¥ 660  
Ginger Ale

コカ・コーラ ¥ 660  
Coca-Cola

ウーロン茶 ¥ 660  
Oolong tea

アイスコーヒー ¥ 550  
Iced Coffee

アイスティー ¥ 550  
Iced Tea

ホットコーヒー ¥ 550  
Coffee

紅茶(ダージリン) ¥ 550  
Tea (Darjeeling)

ハーブティー(カモミール) ¥ 550  
Herb Tea (Chamomile)