

Wagyu Steak from Japanese course

黒毛和牛のみのコースで色々な部位と調理法を楽しめる

秋のA5黒毛和牛コース

安納芋のブルーテ

Anno potato smooth soup

A5 黒毛和牛 3 種のお楽しみ

Black Cattle Assortment of 3 Kinds

A5 黒毛和牛肩ロースのポワレと旬菜の牛鍋風

Black Cattle Poured shoulder Roast and Seasonal Vegetable Hot pot style

季節のグラニテ

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		

御飯 又は ガーリックライス
味噌椀、香の物

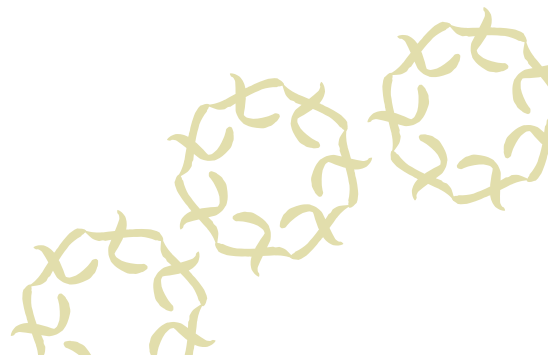
Cooked Rice or Garlic Rice with Seasonal Ingredients,
Miso Soup, Japanese Pickles

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

安納芋のブルーテ

Anno potato smooth soup

秋の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers



活け伊勢海老と旬菜のポワレ
香草パン粉とトリュフの香りと共に

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetable with
Truffle-scented Herb Bread crumbs

又は

活天然鮑のステーキ
鵪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



季節のグラニテ

Seasonal 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。

- | | |
|------------------|------------------|
| 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

