

Lunch Course

Lunch A course

ランチ A コース

安納芋のブルーテ
Anno potato smooth soup

山梨県産サーモンのマリネと
白身魚のカルパッチョ

Marinated Salmon and White fish Carpaccio

3年物帆立貝の鉄板焼き
鵒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

季節のグラニテ

Seasonal Sherbet

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

活オマール海老と旬菜のポワレ
香草パン粉とトリュフの香りと共に (+1,000円)

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

安納芋のブルーテ
Anno potato smooth soup

七里ガ浜から秋の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

鮮魚のポワレと秋野菜の朴葉焼き
金山寺味噌のソース

Grilled Fish and Autumn vegetables with
Hoba leaves (magnolia) Kinzanji miso sauce

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

又は

活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 (+1,650円)

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetable with
Truffle-scented Herb Bread crumbs (+1,650 jpy)

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 (+1,650円)

Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed (+1,650jpy)

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,
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。 Please ask our staff about allergens and production areas.

※ お子様のコースもご用意しております。 We also offer courses for children.

※ 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。 The displayed price includes 10% consumption tax. A 10% service charge will be charged separately.

Seven Miles Wonderful course

七里ガ浜特選コース

安納芋のブルーテ
Anno potato smooth soup

七里ガ浜から秋の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

静岡県長谷川農産ポットベラのアヒージョ

Portabella Mushrooms Ajillo

活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 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

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 季節の炊き込みご飯
味噌椀、香の物

Cooked 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

安納芋のブルーテ
Anno potato smooth soup

七里ガ浜から秋の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

静岡県長谷川農産ポットベラのアヒージョ

Portabella Mushrooms Ajillo

活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

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

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 季節の炊き込みご飯
味噌椀、香の物

Cooked 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

¥ 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



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

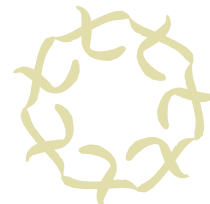
Grilled Vegetable

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。 Please ask our staff about allergens and production areas.

※ お子様のコースもご用意しております。 We also offer courses for children.

※ 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。 The displayed price includes 10% consumption tax. A 10% service charge will be charged separately.



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

厳選された秋の味覚 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

安納芋のブルーテ ¥ 1,200
Anno potato smooth soup

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

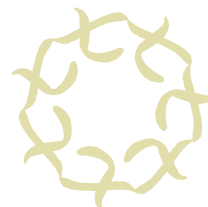
食 事

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



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

カクテル Cocktails

季節のカクテル Seasonal Cocktail		¥ 880
カクテル各種 (カンパリ / カシス / ジン) (ブラッドオレンジ、グレープフルーツ、ソーダ、トニック) Campari, Cassis, Gin With Blood Orange Juice, Grapefruit Juice, Soda, Tonic, etc ノンアルコールもご用意がございます。		¥ 880

ワイン Wine

• スパークリングワイン Sparkling Wine クレマンド アルザス Cremant d Alsace		¥ 1,200
• 白ワイン White Wine アエーレ ファランギーナ Aere Falanghina		¥ 1,000
ジャヴァ ブラン Java Blanc		¥ 1,230
シャルドネ デル ヴェネト Chardonnay Del Veneto		¥ 1,300
• 赤ワイン Red Wine ジャヴァ ルージュ Java Rouge		¥ 1,100
プリミティーボ サレント Primitivo Salento		¥ 1,250
シャトー ピュイ カステラ chateau puy Castera		¥ 1,650

※ 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。 Please ask our staff about allergens and production areas.

※ 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。 The displayed price includes 10% consumption tax. A 10% service charge will be charged separately.

ソフトドリンク Soft Drink

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스티ー Iced Tea	¥ 550
ホットコーヒー Coffee	¥ 550
紅茶(ダージリン) Tea (Darjeeling)	¥ 550
ハーブティー(カモミール) Herb Tea (Chamomile)	¥ 550

