

Lunch Course

Lunch A course

ランチ A コース

牛蒡と里芋のブルーテ

Burdock and taro smooth soup / 牛蒡和芋头的爽滑汤汁

鮮魚のカルパッチョと
根菜のマリネ

Fresh fish carpaccio and Marinated Root vegetables
新鮮の生鱼卡帕奇欧和腌料根茎类蔬菜

3年物帆立貝の鉄板焼き
鵪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
鉄板烧扇贝 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

季節のグラニテ

Seasonal Sherbet / 当季果子露

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 / 神奈川県 A3 山百合牛沙朗牛排

又は

活オマール海老と九条ネギのポワレ
玉味噌のグラチネ (+1,000円)

Sauteed Lobster and Kujo green onions with
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,000 jpy)
炒欧州龙虾和九条葱味噌蛋黄焗烤 (+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
米饭或时令菜饭 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 8,900

Lunch B course

ランチ B コース

牛蒡と里芋のブルーテ

Burdock and taro smooth soup / 牛蒡和芋头的爽滑汤汁

七里ガ浜から冬の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

鮮魚と根菜のポワレ
蓮根のフリカッセ

Sauteed Fresh fish and Root vegetables Lotus root Fricassee
炒新鲜鱼和根茎蔬菜 莲藕炖菜

季節のグラニテ

Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,500円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,500 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 jpy)

又は

活伊勢海老と九条ネギのポワレ
玉味噌のグラチネ (+1,650円)

Sauteed Lobster and Kujo green onions with
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,650 jpy)
炒日本龙虾和九条葱味噌蛋黄焗烤

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 (+1,650円)

Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed (+1,650jpy)
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

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
米饭或时令菜饭 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 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 regarding allergens and origin. 请向我们的工作人员询问过敏原和生产区域

※ お子様のコースもご用意しております。 We also offer courses for children. 我们还有儿童课程菜单。

※ 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. 显示价格包含10% 消费税 需另加收10% 服务费

Seven Miles Wonderful course

七里ガ浜特選コース

牛蒡と里芋のブルーテ

Burdock and taro smooth soup / 牛蒡和芋头的爽滑汤汁

七里ガ浜から冬の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

那須高原豚のパネアングレーズ

Pork Cutlet / 炸猪排

活伊勢海老と九条ネギのポワレ
玉味噌のグラチネ

Sauteed Lobster and Kujo green onions with
Miso and Egg yolk sauce Gratin
炒日本龙虾和九条葱味噌蛋黄焗烤

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
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

季節のグラニテ

Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,500円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,500 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 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
米饭或时令菜饭 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 18,900

Special Dinner Full course

至福の鉄板焼きフルコース

牛蒡と里芋のブルーテ

Burdock and taro smooth soup / 牛蒡和芋头的爽滑汤汁

七里ガ浜から冬の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

那須高原豚のパネアングレーズ

Pork Cutlet / 炸猪排

活伊勢海老と九条ネギのポワレ
玉味噌のグラチネ

Sauteed Lobster and Kujo green onions with
Miso and Egg yolk sauce Gratin
炒日本龙虾和九条葱味噌蛋黄焗烤

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
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

季節のグラニテ

Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

又は

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,500円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,500 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 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
米饭或时令菜饭 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 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 / 牛排

A 5 厳選黒毛和牛 Wagyu Steak from Japanese-black Cattle A5 特制日本黒毛牛	サーロイン	100 g	¥ 6,500
	Sirloin / A5 沙朗	150 g	¥ 9,700
		200 g	¥ 12,500
	フィレ	100 g	¥ 8,000
	Fillet / A5 菲力	150 g	¥ 12,100
		200 g	¥ 16,200
	シャトーブリアン	100 g	¥ 11,500
	Chateaubriand / 夏多布里昂		
神奈川県産A3 やまゆり牛 "Yamayuri Gyu" Beef 神奈川県 A3 山百合牛	サーロイン	100 g	¥ 5,300
	Sirloin / A5 沙朗	150 g	¥ 7,800
		200 g	¥ 10,300

魚介

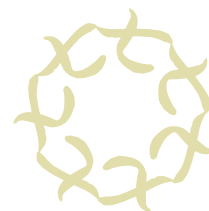
Seafood / 海鮮

小田原直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day / 当日新鮮魚	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone / 活野生鲍鱼	¥ 8,900
3年物殻付帆立貝 Scallops / 扇贝	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster / 欧州龙虾	1尾 ¥ 7,900
伊勢海老 Spiny Lobster / 日本龙虾	1尾 ¥ 16,500		

焼き野菜

Grilled Vegetable / 烤蔬菜

季節の野菜2種 Two Kinds of Grilled Seasonal Vegetables / 2 种时令烤蔬菜	(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 regarding allergens and origin. 请向我们的工作人员询问过敏原和生产区域
- ※ お子様のコースもご用意しております。 We also offer courses for children. 我们还有儿童课程菜单。
- ※ 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. 显示价格包含10% 消費税 需另加收10% 服务费

Single Dish

一品料理

前菜

Hors d'oeuvres / 开胃菜

小田原直送 鮮魚のカルパッチョ ¥ 1,980

Fresh Fish Carpaccio / 新鮮的生鱼卡帕奇欧

厳選された冬の味覚 前菜3種盛り合わせ ¥ 1,980

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

フォアグラの入荷がなくご用意出来ません

スープ

Soup / 汤

牛蒡と里芋のブルーテ ¥ 1,200

Burdock and taro smooth soup / 牛蒡和芋头的爽滑汤汁

オマール海老のスープ ¥ 1,200

Lobster Bisque / 龙虾浓汤

サラダ

Salad / 沙拉

彩り鮮やかな地元野菜サラダ ¥ 1,200

Colorful "Shonan" Salad / 色彩缤纷的当地蔬菜沙拉

食事

Meal / 一顿饭

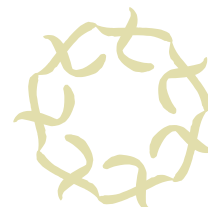
ガーリックライス ¥ 1,000

Garlic Rice / 米饭或大蒜饭

季節の炊き込みご飯 ¥ 1,000

Rice Cooked with Seasonal Ingredients / 米饭或时令菜饭

- * 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 / 扎啤酒

生ビール“SORACHI 1984” Draught Beer / 扎啤酒 “SORACHI1984”	Large	¥ 900
	Small	¥ 700
ノンアルコールビール Nonalcoholic Beers / 无酒精啤酒		¥ 800

カクテル Cocktails / 鸡尾酒

季節のカクテル Seasonal Cocktail / 时令鸡尾酒		¥ 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 金巴利酒 黒醋栗 金酒加血橙汁 西柚汁 苏打水 滋补品等		¥ 880
ノンアルコールもご用意がございます。 Non-alcoholic Cocktails are also available. / 还提供非酒精鸡尾酒		

ワイン Wine / 葡萄酒

• スパークリングワイン Sparkling Wine / 起泡酒		
クレマンド アルザス Cremant d Alsace		¥ 1,200
• 白ワイン White Wine / 白葡萄酒		
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 / 红葡萄酒		
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 / 汽水

ガス入りミネラルウォーター Mineral water with Gas / 含気矿泉水	¥ 600
ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice / 血橙汁	¥ 880
国産純トマトジュース(無塩) Tomato Juice / 国产纯番茄汁 (无盐)	¥ 880
伊藤農園みかんジュース Mandarin Orange Juice / 橘子汁	¥ 880
富士リンゴジュース Apple Juice / 苹果汁	¥ 880
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice / 柚子汁	¥ 660
ジンジャエール(甘口、辛口) Ginger Ale / 姜汁汽水 (甜 / 干)	¥ 660
コカ・コーラ Coca-Cola / 可乐	¥ 660
ウーロン茶 Oolong tea / 乌龙茶	¥ 660
アイスコーヒー Iced Coffee / 冰咖啡	¥ 550
アイ스티ー Iced Tea / 冰茶	¥ 550
ホットコーヒー Coffee / 咖啡	¥ 550
紅茶(ダーズリン) Tea (Darjeeling) / 红茶 (大吉岭)	¥ 550
ハーブティー(カモミール) Herb Tea (Chamomile) / 花草茶 (洋甘菊)	¥ 550

