

# 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

## 冬のA5黒毛和牛コース

牛蒡と里芋のブルーテ

Burdock and taro smooth soup

種子島安納芋的爽滑汤汁

A5黒毛和牛3種のお楽しみ

Black Cattle Assortment of 3 Kinds

享用3種A5黒毛和牛

A5黒毛和牛 外モモ肉のパネアンダレーズ

Black Cattle Thigh meat Cutlet

炒A5黒毛和牛牛肩肉和牛肉火锅时令蔬菜

季節のグラニテ

Sherbet

当季果子露

厳選黒毛和牛

Wagyu Steak from Japanese black Cattle

厳選黒毛和牛

A5 サーロイン	100 g	¥ 12,000
Sirloin / A5 沙朗	150 g	¥ 15,000
	200 g	¥ 18,000
A5 フィレ	100 g	¥ 13,500
Fillet / A5 菲力	150 g	¥ 16,500
	200 g	¥ 19,500
シャトーブリアン	100 g	¥ 15,700
Chateaubriand / 夏多布里昂		

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

米饭或大蒜饭 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

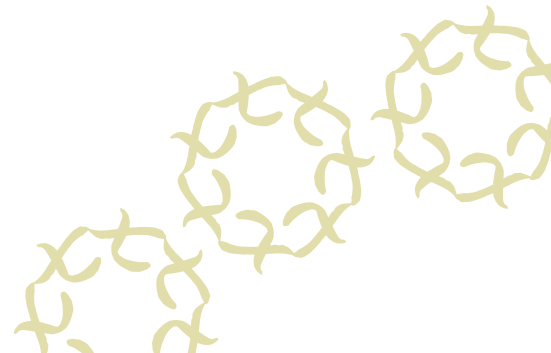
※ アレルゲン物質および産地に関してはスタッフにお尋ねください。

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

※ 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



# 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

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



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 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

铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚滚紫菜



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

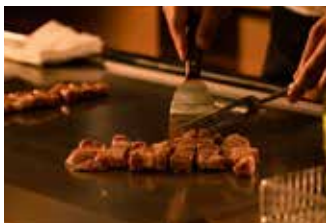
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

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 ガーリックライス、味噌椀、香の物

Cooked Rice or Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

米饭或大蒜饭 味噌汤 泡菜



ホールケーキ

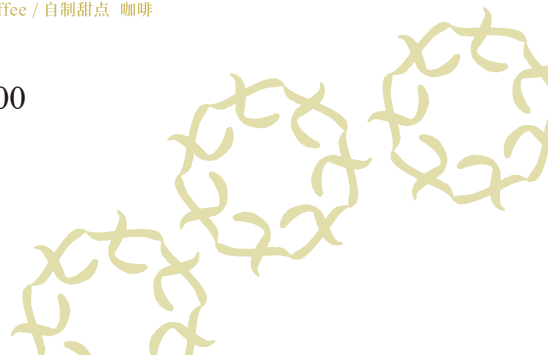
Whole Cake

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 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

