

Lunch Course

Lunch A course

ランチ A コース

新玉ねぎのブルーテ

Fresh Onion smooth soup / 新洋葱的爽滑汤汁

近海鮮魚のカルパッチョと蛤のマリエール
蕨の臺とセロリのアクセント

Fresh fish carpaccio and Steamed Clams in White wine,
Butterbur sprouts and Celery accent
新鮮の生魚カ帕奇歐和白酒蒸蛤蜊配以款冬芽和芹菜

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
鉄板焼扇貝 魚露 黄油醬 搭配搖滾紫菜

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

活オマール海老のポワレ
春野菜の沢煮あん(+1,000円)

Sauteed Lobster,
Pork broth soup with Spring vegetables (+1,000 jpy)
炒欧州龙虾和猪肉菜醬 (+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

新玉ねぎのブルーテ

Fresh Onion smooth soup / 新洋葱的爽滑汤汁

七里ガ浜から春の味覚 前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

近海鮮魚と春野菜のポワレ
赤キャベツのリゾットと塩昆布と梅のラビゴットソース

Sauteed Fresh fish and Spring vegetables,
Red cabbage Risotto with Salt kelp and Plum Ravigote sauce
炒新鮮魚和春季蔬菜 and 红甘蓝烩饭配盐海带和李子拉维戈特醬

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

活伊勢海老のポワレ
春野菜の沢煮あん(+1,650円)

Sauteed Spiny Lobster,
Pork broth soup with Spring vegetables (+1,650 jpy)
炒日本龙虾和猪肉蔬菜醬

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)
鉄板焼活野生鮑魚 魚露 黄油醬 搭配搖滾紫菜

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. 請向我們的工作人員詢問過敏原和生產區域

※ お子様のコースもご用意しております。 We also offer courses for children. 我們還有兒童課程菜單。

※ 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. 显示價格包含 10% 消費稅 需另加收 10% 服務費

Seven Miles Wonderful course

七里ガ浜特選コース

新玉ねぎのブルーテ
Fresh Onion smooth soup / 新洋葱的爽滑汤汁

七里ガ浜から春の味覚 前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

北海道産ホタテとアスパラのポワレ
フレッシュバジルのソース
Sautéed Scallops and Asparagus Fresh Basil sauce
炒扇贝和芦笋新鲜罗勒酱

活伊勢海老のポワレ 春野菜の沢煮あん
Sautéed Spiny Lobster, Pork broth soup with Spring vegetables
炒日本龙虾和猪肉蔬菜酱

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

新玉ねぎのブルーテ
Fresh Onion smooth soup / 新洋葱的爽滑汤汁

七里ガ浜から春の味覚 前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

北海道産ホタテとアスパラのポワレ
フレッシュバジルのソース
Sautéed Scallops and Asparagus Fresh Basil sauce
炒扇贝和芦笋新鲜罗勒酱

活伊勢海老のポワレ 春野菜の沢煮あん
Sautéed Spiny Lobster, Pork broth soup with Spring vegetables
炒日本龙虾和猪肉蔬菜酱

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

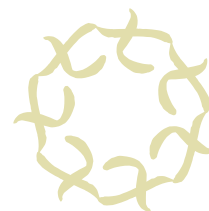
Seafood / 海鮮

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
Fresh Fish Carpaccio / 新鮮的生鱼卡帕奇欧 | ¥ 1,980 |
| 厳選された春の味覚 前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜 | ¥ 1,980 |

スープ

Soup / 汤

- | | |
|---|---------|
| 新玉ねぎのブルーテ
Fresh Onion smooth soup / 新洋葱的爽滑汤汁 | ¥ 1,200 |
| オマール海老のスープ
Lobster Bisque / 龙虾浓汤 | ¥ 1,200 |

サラダ

Salad / 沙拉

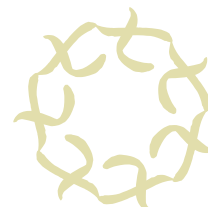
- | | |
|--|---------|
| 彩り鮮やかな地元野菜サラダ
Colorful "Shonan" Salad / 色彩缤纷的当地蔬菜沙拉 | ¥ 1,200 |
|--|---------|

食 事

Meal / 一顿饭

- | | |
|--|---------|
| ガーリックライス
Garlic Rice / 米饭或大蒜饭 | ¥ 1,000 |
| 季節の炊き込みご飯
Rice Cooked with Seasonal Ingredients / 米饭或时令菜饭 | ¥ 1,000 |

- * 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

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

