

GW Limited time Course

A course

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

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
炒新鲜鱼和春季蔬菜和红甘蓝烩饭配盐海带和李子拉维戈特酱

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 特級黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 jpy)

御飯 又は ガーリックライス (+500円)

味噌椀、香の物

Cooked Rice or Garlic Rice (+500 jpy),
Miso Soup, Japanese Pickles
米饭或大蒜饭 (+500 jpy) 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

B course

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

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

Sauteed Scallops and Asparagus Fresh Basil sauce
炒扇贝和芦笋新鲜罗勒酱

活オマール海老のポワレ
春野菜の沢煮あん

Sauteed Lobster,
Pork broth sauce with Spring vegetables
炒欧洲龙虾和猪肉蔬菜酱

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 特級黒毛和牛菲力牛排 (+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

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 15,800

※ 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

GW Special course

GW 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

Sauteed 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

Sauteed Spiny Lobster, Pork broth sauce 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 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 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

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 18,900

GW Special Full course

GW 至福のフルコース

新玉ねぎのブルーテ

Fresh Onion smooth soup / 新洋葱的爽滑汤汁

厳選された春の味覚
前菜の盛り合わせ

Special Hors d'oeuvres / 特别开胃小菜

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

Sauteed 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

Sauteed Spiny Lobster, Pork broth sauce with Spring vegetables

炒日本龙虾和猪肉蔬菜酱

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 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

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

