

Lunch Course

Lunch A course

ランチ A コース

ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 马铃薯韭葱冷汤

近海鮮魚のカルパッチョ
夏野菜のマリネときゅうりのスープと共に

Fresh fish carpaccio with
Marinated Summer Vegetables and Cucumber soup
新鮮的生魚カ帕奇欧配腌制夏季蔬菜和黄瓜汤

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
鉄板焼扇贝 鱼露 黄油酱 搭配摇滚藻菜

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
香草のムースリヌソース (+1,000円)

Sauteed Lobster,
Herb Mousseline sauce (+1,000 jpy)
炒欧洲龙虾和香草慕斯酱 (+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

ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 马铃薯韭葱冷汤

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

太刀魚のポワレと夏野菜の焼きびたし
Sautéed Swordfish and Grilled Summer Vegetables
炒剑鱼和烤夏季蔬菜

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

活伊勢海老のポワレ
香草のムースリヌソース (+1,650円)

Sauteed Spiny Lobster,
Herb Mousseline sauce (+1,650 jpy)
炒日本龙虾和香草慕斯酱

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)
鉄板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚藻菜

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

ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 马铃薯韭葱冷汤

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

岐阜県産 鮎のポワレ 香味野菜のソース
Sautéed Sweetfish with Aromatic Vegetable sauce
香煎香鱼配蔬菜酱

活伊勢海老のポワレ 香草のムースリソース
Sautéed Spiny Lobster, Herb Mousseline sauce
炒日本龙虾和香草慕斯酱

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

ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 马铃薯韭葱冷汤

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

岐阜県産 鮎のポワレ 香味野菜のソース
Sautéed Sweetfish with Aromatic Vegetable sauce
香煎香鱼配蔬菜酱

活伊勢海老のポワレ 香草のムースリソース
Sautéed Spiny Lobster, Herb Mousseline sauce
炒日本龙虾和香草慕斯酱

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

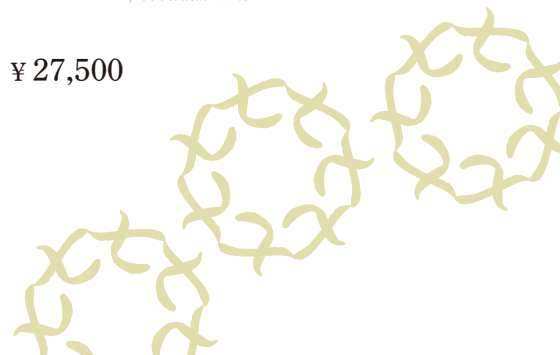
A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,500円)
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,500 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 jpy)

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 / 神奈川県産「はるみ米」を使用
* 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

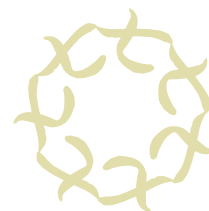
Seafood / 海鮮

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 / 新鮮の生魚カ帕奇欧 | ¥ 1,980 |
| 厳選された夏の味覚 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

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 马铃薯韭葱冷汤 | ¥ 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

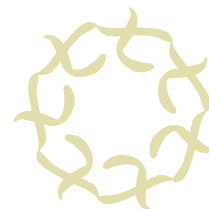
- | | |
|--|---------|
| 彩り鮮やかな地元野菜サラダ
Colorful "Shonan" Salad / 色彩缤纷的当地蔬菜沙拉 | ¥ 1,200 |
|--|---------|

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 / 神奈川県産「はるみ米」を使用
- * 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 ￥ 920
	Small ￥ 720
ノンアルコールビール Nonalcoholic Beers / 无酒精啤酒	￥ 820

カクテル Cocktails / 鸡尾酒

季節のカクテル Seasonal Cocktail / 时令鸡尾酒	￥ 900
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 黑醋栗 金酒加血橙汁 西柚汁 苏打水 滋补品等	￥ 900
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	￥ 1,350
• 白ワイン White Wine / 白葡萄酒	
オルヴィエート クラッシコ セッコ Orvieto Classico Secco	 ￥ 1,200
ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ Vermentino Di Gallura Superiore	 ￥ 1,400
マコン シャルネイ レ シェンヌ Macon-Charnay "Les Chenes"	 ￥ 1,600
• 赤ワイン Red Wine / 红葡萄酒	
フラッパート Frappato	 ￥ 1,200
シラー Syrah	 ￥ 1,400
シャトー ピュイ カステラ chateau puy Castera	 ￥ 1,700

※ 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	¥ 650
ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice / 血橙汁	¥ 890
伊藤農園みかんジュース Mandarin Orange Juice / 橘子汁	¥ 890
富士リンゴジュース Apple Juice / 苹果汁	¥ 890
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice / 柚子汁	¥ 680
ジンジャエール Ginger Ale / 姜汁汽水	¥ 680
コカ・コーラ Coca-Cola / 可乐	¥ 680
ウーロン茶 Oolong tea / 乌龙茶	¥ 680
アイスコーヒー Iced Coffee / 冰咖啡	¥ 580
アイ스티ー Iced Tea / 冰茶	¥ 580
ホットコーヒー Coffee / 咖啡	¥ 580
紅茶(ダーズリン) Tea (Darjeeling) / 红茶 (大吉岭)	¥ 580
ハーブティー(カモミール) Herb Tea (Chamomile) / 花草茶 (洋甘菊)	¥ 580

