

# Lunch Course

## Lunch A course

### ランチ A コース

カリフラワーのブルーテ  
Cauliflower smooth soup  
花椰菜爽滑汤汁

白身魚と根菜のカルパッチョ  
シェリービネガーのソース

White fish and Root Vegetables Carpaccio Sherry Vinegar Sauce  
生拌 白色肉魚 根类蔬菜 雪利酒醋酱

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 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

オマール海老と冬野菜のポワレ  
玉味噌のグラチネ (+1,000円)

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables,  
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,000 jpy)  
炒欧洲龙虾 令蔬菜 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

カリフラワーのブルーテ  
Cauliflower smooth soup  
花椰菜爽滑汤汁

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

寒鰯と鎌倉大根のポワレ  
九条ネギと柚子のアクセント

Grilled Cold Yellowtail and KAMAKURA Radish with  
"Kujo negi" Green onion and Yuzu  
烤冷鰯鱼鎌倉萝卜 配以葱和柚子

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

活伊勢海老と冬野菜のポワレ  
玉味噌のグラチネ (+1,650円)

Sauteed Spiny Lobster and Seasonal Vegetables,  
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,650 jpy)  
炒伊势龙虾 令蔬菜 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)  
鉄板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜 (+1,650jpy)

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

カリフラワーのブルーテ  
Cauliflower smooth soup  
花椰菜爽滑汤汁

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

那須高原豚と鎌倉野菜のカソレット  
Pork and KAMAKURA Vegetable Cassolette  
猪肉蔬菜火上锅

活伊勢海老と冬野菜のポワレ  
玉味噌のグラチネ  
Sauteed Spiny Lobster and Seasonal Vegetables,  
Miso and Egg yolk sauce Gratin  
炒伊势龙虾 令蔬菜 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

カリフラワーのブルーテ  
Cauliflower smooth soup  
花椰菜爽滑汤汁

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

那須高原豚と鎌倉野菜のカソレット  
Pork and KAMAKURA Vegetable Cassolette  
猪肉蔬菜火上锅

活伊勢海老と冬野菜のポワレ  
玉味噌のグラチネ  
Sauteed Spiny Lobster, and Seasonal Vegetables,  
Miso and Egg yolk sauce Gratin  
炒伊势龙虾 令蔬菜 味噌蛋黄焗烤

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 / 新潟県産コシヒカリを使用  
\* 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

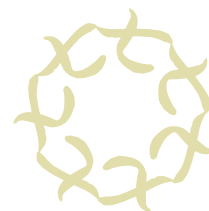
Seafood / 海鮮

三崎直送本日の鮮魚 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

三崎直送 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

#### スープ

Soup / 汤

カリフラワーのブルーテ ¥ 1,200

Cauliflower smooth soup / 花椰菜爽滑汤汁

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

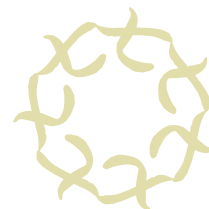
Garlic Rice / 米饭或大蒜饭

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 / 新潟県産コシヒカリを使用

\* 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



# Dinner Course

## A course

### ディナー A コース

カリフラワーのブルーテ  
Cauliflower smooth soup  
花椰菜爽滑汤汁

白身魚と根菜のカルパッチョ  
シェリービネガーのソース  
White fish and Root Vegetables Carpaccio Sherry Vinegar Sauce  
生拌 白色肉鱼 根类蔬菜 雪利酒醋酱

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  
铁板烧扇贝 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

オマール海老と冬野菜のポワレ  
玉味噌のグラチネ (+1,000円)  
Sautéed Lobster and Seasonal Vegetables,  
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,000 jpy)  
炒欧州龙虾 令蔬菜 虾头奶油酱 (+1,000 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

¥ 8,900

## B course

### ディナー B コース

カリフラワーのブルーテ  
Cauliflower smooth soup  
花椰菜爽滑汤汁

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

オマール海老と冬野菜のポワレ  
玉味噌のグラチネ  
Sautéed Lobster and Seasonal Vegetables,  
Miso and Egg yolk sauce Gratin  
炒大螯虾 令蔬菜 虾头奶油酱

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

¥ 13,800

※ 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 course

### 七里が浜特選コース

カリフラワーのブルーテ  
Cauliflower smooth soup  
花椰菜爽滑汤汁

七里が浜から冬の味覚  
前菜の盛り合わせ  
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

那須高原豚と鎌倉野菜のカソレット  
Pork and KAMAKURA Vegetable Cassolette  
猪肉蔬菜火上锅

活伊勢海老と冬野菜のポワレ  
玉味噌のグラチネ  
Sautéed Spiny Lobster, and Seasonal Vegetables,  
Miso and Egg yolk sauce Gratin  
炒伊势龙虾 时令蔬菜 虾头奶油酱

又は

活天然鮑のステーキ 鵺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

## Special Dinner Full course

### 至福の鉄板焼きフルコース

カリフラワーのブルーテ  
Cauliflower smooth soup  
花椰菜爽滑汤汁

厳選された冬の味覚  
前菜の盛り合わせ  
Special Hors d'oeuvres / 特别开胃小菜

那須高原豚と鎌倉野菜のカソレット  
Pork and KAMAKURA Vegetable Cassolette  
猪肉蔬菜火上锅

活伊勢海老と冬野菜のポワレ  
玉味噌のグラチネ  
Sautéed Spiny Lobster, and Seasonal Vegetables,  
Miso and Egg yolk sauce Gratin  
炒伊势龙虾 时令蔬菜 虾头奶油酱

活天然鮑のステーキ 鵺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

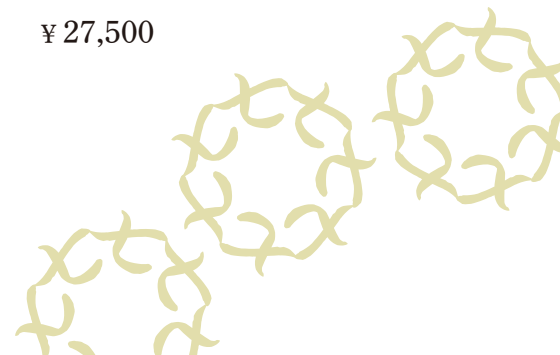
A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,500円)  
Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,500 jpy)  
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,500 jpy)

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 / 新潟県産コシヒカリを使用  
\* 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

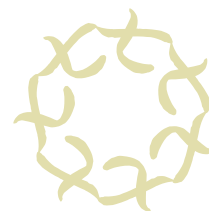
Seafood / 海鮮

三崎直送本日の鮮魚 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

- |  |         |
|--|---------|
| 三崎直送 鮮魚のカルパッチョ<br>Fresh Fish Carpaccio / 新鮮的生鱼卡帕奇欧   | ¥ 1,980 |
| 厳選された冬の味覚 前菜3種盛り合わせ<br>Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜 | ¥ 1,980 |

### スープ

Soup / 汤

- |  |         |
|--|---------|
| カリフラワーのブルーテ<br>Cauliflower smooth soup / 花椰菜爽滑汤汁 | ¥ 1,200 |
| オマール海老のスープ<br>Lobster Bisque / 龙虾浓汤              | ¥ 1,200 |

### サラダ

Salad / 沙拉

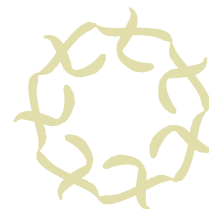
- |  |         |
|--|---------|
| 彩り鮮やかな地元野菜サラダ<br>Colorful "Shonan" Salad / 色彩缤纷的当地蔬菜沙拉 | ¥ 1,200 |
|--|---------|

### 食 事

Meal / 一顿饭

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

- \* お米 / 新潟県産コシヒカリを使用
- \* ガーリックライス / 香川県の再仕込み醤油「鶴醬」を使用



# Drink menu ドリンクメニュー

## Aperitif 食前酒 开胃酒

### 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

### 日本酒

Japanese Sake

大洋盛 特別本醸 Tokubetsu Honjozo "Taiyozakari"		¥ 930
---	--	-------

### 焼酎

Clear Distilled Liquor / 烧酒

中々 (麦) Liquor Distilled from Barley / 大麦烧酒		¥ 900
赤兎馬 (芋) Liquor Distilled from Sweet Potatoes / 红薯烧酒		¥ 900

### ウイスキー

Whisky / 威士忌酒

知多 CHITA / 单粒威士忌		¥ 920
碧 AO / 混合威士忌		¥ 940

### カクテル

Cocktails / 鸡尾酒

季節のカクテル(アルコール / ノンアルコール) Seasonal Cocktail / 时令鸡尾酒		¥ 900
カクテル各種 (カンパリ / カシス / ジン) (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 Non-alcoholic Cocktails are also available. / 还提供非酒精鸡尾酒		¥ 900

※ 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

# Wine by the Glass グラスワイン

## スパークリングワイン

Sparkling Wine / 起泡酒


クレマンド アルザス ¥ 1,350  
Cremant d Alsace

ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ ¥ 990  
(ノンアルコール)  
JOYEA ORGANIC chardonnay (Non-alcoholic)

## 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 ¥ 1,200  
Orvieto Classico Secco 品種 / プロカニコ他

 ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ ¥ 1,400  
Vermentino Di Gallura Superiore 品種 / ヴェルメンティーノ

 マコン シャルネイ レ シェンヌ ¥ 1,600  
Macon-Charnay "Les Chenes" 品種 / シャルドネ

## 赤ワイン

Red Wine / 紅葡萄酒

 フラッパート ¥ 1,200  
Frappato 品種/フラッパート

 シラー ¥ 1,400  
Syrah 品種/シラー

 シャトー ピュイ カステラ ¥ 1,700  
chateau puy Castera 品種/カベルネソーヴィニヨン 他

### ワインセット

Set of Wine by the Glass / 杯装葡萄酒套装

#### グラスワイン 3種セット

¥ 4,500

Three Types of Wine (Sparkling, White, Red)

三种杯装葡萄酒 (起泡酒 白葡萄酒 红葡萄酒)

- 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

- 白ワイン White Wine / 白葡萄酒



ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ

Vermentino Di Gallura Superiore

- 赤ワイン Red Wine / 红葡萄酒



バローロ

Barolo



## 白ワイン

White Wine / 白葡萄酒

 デル コムーネ ディ ガヴィ Del Quartaro Di Gavi	¥ 6,700 品種 / コルテーゼ
 フィアーノ ディ アヴェッリーノ Fiano Di Avellino	¥ 7,500 品種 / フィアーノ
 サンクトヴァレンティン ピノ グリージョ Sanct Valentin Pinot Grigio	¥ 8,100 品種 / ピノグリージョ
 カステッリ ディ イエージ ヴェルディッキオ リゼルヴァ Castelli di Jesi Verdicchio Riserva	¥ 8,600 品種 / ヴェルディッキオ
 エトナ ビアッコ Etna Bianco	¥ 9,700 品種 / カリカンテ
 サンセール Sancerre	¥ 11,500 品種 / ソーヴィニヨンブラン
 リースリング グランクリュ シュネンブルグ Riesling Grand Cru Schoenenbourg	¥ 13,000 品種 / リースリング
 シャブリ プルミエ クリュ フルショーム CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME	¥ 15,000 品種 / シャルドネ
 オバリー ドゥ シャトー クーテ Opalie De Chateau Coutet	¥ 21,000 品種 / ソーヴィニヨンブラン他
 シャトーヌフ デュパプ キュヴェ レゼルヴァ ブラン chateaunauf-du-pape Cuvée Resarve Blanc	¥ 22,000 品種 / クレケット他
 ムルソー Meulsault	¥ 26,000 品種 / シャルドネ
 ラ クルテ ドゥ オーブリオン LA CLARTE DE HAUT BRION	¥ 35,000 品種 / セミヨン、ソーヴィニヨンブラン
 コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ Corton - Charlemagne Grand Cru	¥ 60,000 品種 / シャルドネ

※ 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

## 赤ワイン

Red Wine / 紅葡萄酒

	バルベリーラ ダルバ Barbera D' alba	¥ 6,500 品種 / バルベリーラ
	シュペートブルグンダー トロッケン Spatburgunder Trocken	¥ 7,700 品種 / シュペートブルグンダー
	ティント ティオニオ Tinto Tionio	¥ 8,500 品種 / ティントフィノ
	エトナ ロッソ Etna Rosso	¥ 9,700 品種 / ネレッロマスカレーゼ
	ボルゲリ ロッソ Bolgheri Rosso	¥ 11,000 品種 / カベルネソーヴィニオン他
	タウラージ Taurasi	¥ 13,000 品種 / アリアニコ
	サヴィニー レ ボーヌ ルージュ Savigny Les Beaune Rouge	¥ 16,000 品種 / ピノノワール
	ブルネッロ ディ モンタルチーノ Brunello di Montalcino	¥ 19,000 品種 / サンジョヴェーゼ
	コート ロティ クラシーク Côte-Rôtie, "Classique"	¥ 23,000 品種 / シラー他
	ジュヴレ シャンベルタン Gevrey-Chambertin	¥ 27,000 品種 / ピノノワール
	シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ レゼルヴェ ルージュ Chateauneuf du Pape Rouge Cuvee Reservee Rouge	¥ 30,000 品種 / グルナッシュ
	シャトー ボールガール Chateau Beaugard	¥ 33,000 品種 / メルロー他
	レ フォール ド ラトゥール Les Forts De Latour	¥ 66,000 品種 / カベルネソーヴィニオン他

## シャンパン

Champagne / 香槟酒

## 本日おすすめのシャンパン

Today's Recommended Champagne

今天推荐的香槟

¥ 18,000 ~

## スパークリング ワイン

Sparkling Wine / 起泡酒

## フランチャ コルタ

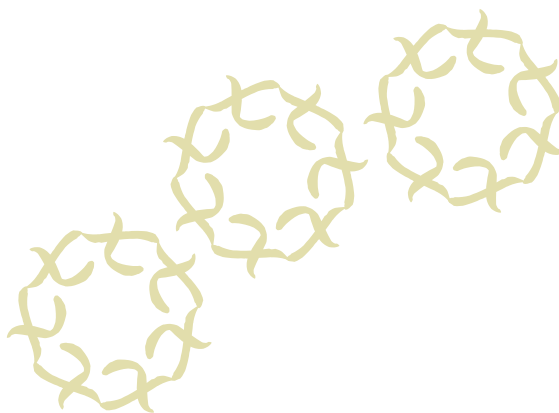
Francia corta

¥ 12,000

## クレマンド アルザス

Cremant d Alsace

¥ 7,500





# Soft Drink ソフトドリンク 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(ダージリン) Tea (Darjeeling) / 紅茶 (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