

# GW Limited time Course

## A course

### A コース

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

七里ガ浜から旬の味覚  
前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

鮮魚と旬菜のポワレ  
銀あんと浅利のナージュ

Sauteed Fresh Fish and Seasonal Vegetables  
Thick starchy sauce and Clam broth

炒鲜鱼和时令蔬菜和鲑鱼蛤蜊汤

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

¥ 12,800

## B course

### B コース

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

七里ガ浜から旬の味覚  
前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

ハンガリー産フォアグラのポワレ  
紹興酒と梅肉のソース

Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce  
炒鹅肝 绍兴酒梅酱

オマール海老のポワレ  
季節野菜の沢煮あん

Sauteed Lobster,  
Pork broth soup with Seasonal vegetables  
炒欧洲龙虾 和 猪肉菜酱

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% 消費税 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  
新洋葱爽滑汤汁

七里ガ浜から旬の味覚  
前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

ハンガリー産フォアグラのポワレ  
紹興酒と梅肉のソース

Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce  
炒鹅肝 绍兴酒梅酱

活伊勢海老のポワレ  
季節野菜の沢煮あん

Sauteed Spiny Lobster,  
Pork broth soup with Seasonal vegetables  
炒伊勢龙虾 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 搭配摇滚藻菜

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  
新洋葱爽滑汤汁

厳選された旬の味覚  
前菜の盛り合わせ

Special Hors d'oeuvres / 特别开胃小菜

ハンガリー産フォアグラのポワレ  
紹興酒と梅肉のソース

Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce  
炒鹅肝 绍兴酒梅酱

活伊勢海老のポワレ  
季節野菜の沢煮あん

Sauteed Spiny Lobster,  
Pork broth soup with Seasonal vegetables  
炒伊勢龙虾 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 搭配摇滚藻菜

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



# GW Limited time Course

## Weekdays Only course

### 平日限定コース

新玉ねぎのブルーテ

Fresh Onion smooth soup  
新洋葱爽滑汤汁

七里ガ浜から旬の味覚  
前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

3年物帆立貝の鉄板焼き  
鰯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

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

¥ 9,800

※ 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