

# 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  
新洋葱爽滑汤汁

白身魚、春野菜のカルパッチョと  
地蛤のマリニエール

White fish and Spring Vegetables Carpaccio and Clams Mariniere sauce  
生拌 白色肉鱼 春季蔬菜 蛤蜊白酒酱

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

新玉ねぎのブルーテ

Fresh Onion smooth soup  
新洋葱爽滑汤汁

七里ガ浜から春の味覚 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鲷鱼蛤蜊汤

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)  
炒伊势龙虾 和 猪肉蔬菜酱

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% 消費税 需另加收10% 服务费

## 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

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  
春野菜の沢煮あん

Sauteed Spiny Lobster,

Pork broth soup with Spring vegetables

炒伊势龙虾 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 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

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  
春野菜の沢煮あん

Sauteed Spiny Lobster,

Pork broth soup with Spring vegetables

炒伊势龙虾 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 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

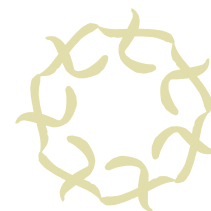
Seafood / 海鮮

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%消费税 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 / 新鮮の生魚カ帕奇欧   | ¥ 1,980 |
| 厳選された春の味覚 前菜3種盛り合わせ<br>Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜 | ¥ 1,980 |
| ハンガリー産フォアグラのポワレ<br>Sautéed Foie gras / 炒鹅肝           | ¥ 3,200 |

#### スープ

Soup / 汤

- |  |         |
|--|---------|
| 新玉ねぎのブルーテ<br>Fresh Onion smooth soup / 新洋葱爽滑汤汁 | ¥ 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

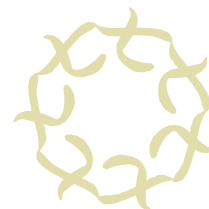
- |  |         |
|--|---------|
| 彩り鮮やかな地元野菜サラダ<br>Colorful "Shonan" Salad / 色彩缤纷的当地蔬菜沙拉 | ¥ 1,200 |
|--|---------|

#### 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



## Dinner Course

## A course

## ディナー A コース

ヴィシソワーズ

Vichyssoise  
维希冷汤三崎港より鮮魚と水タコのカルパッチョ  
夏野菜のマリネと胡瓜のスープと共にFresh Fish and Octopus Carpaccio  
with Marinated Summer Vegetables and Cucumbers Soup  
魚和意式章鱼刺身 腌蔬菜 黄瓜汤3年物帆立貝の鉄板焼き  
鵪沼魚醤のバターソース 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

オマール海老のポワレ  
オリエンタルソース (+1,500円)Sautéed Lobster, Oriental sauce (+1,500 jpy)  
炒伊勢龙虾 酱油和辣椒酱 (+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 &amp; Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 8,900

## B course

## ディナー B コース

ヴィシソワーズ

Vichyssoise  
维希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

オマール海老のポワレ  
オリエンタルソースSautéed Lobster, Oriental sauce  
炒伊勢龙虾 酱油和辣椒酱

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 (+1,800円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)  
A5特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 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 &amp; 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

### 七里ガ浜特選コース

ヴィシソワーズ

Vichyssoise  
维希冷汤

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

ハンガリー産フォアグラのポワレ  
パッションフルーツとバナナのキャラメリゼ

Sauteed Foie gras Caramelized Passion fruit and Banana  
炒鵝肝 焦糖百香果和香蕉

活天然鮑のステーキ 鵠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

鉄板焼活野生鮑魚 魚露 黄油醬 搭配摇滚紫菜

又は

活伊勢海老のポワレ  
オリエンタルソース (+1,800円)

Sauteed Spiny Lobster, Oriental sauce (+1,800 jpy)  
炒伊勢龙虾 酱油和辣椒醬 (+1,800 jpy)

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 (+1,800円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)  
A5特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 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

ヴィシソワーズ

Vichyssoise  
维希冷汤

厳選された夏の味覚  
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  
パッションフルーツとバナナのキャラメリゼ

Sauteed Foie gras Caramelized Passion fruit and Banana  
炒鵝肝 焦糖百香果和香蕉

活伊勢海老のポワレ  
オリエンタルソース

Sauteed Spiny Lobster, Oriental sauce  
炒伊勢龙虾 酱油和辣椒醬

活天然鮑のステーキ 鵠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

鉄板焼活野生鮑魚 魚露 黄油醬 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 (+1,800円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)  
A5特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 又は ガーリックライス、味噌椀、香の物

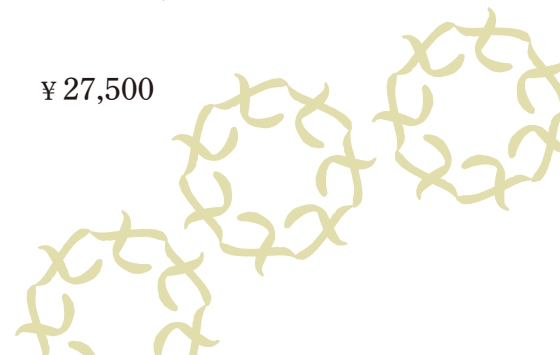
Cooked Rice or Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles  
米饭或大蒜饭 味噌汤 泡菜

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「鵠醬」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

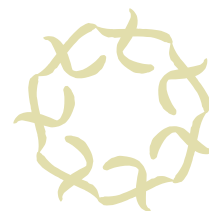
三崎直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day / 当日新鮮魚	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone / 活野生鲍鱼	¥ 8,900
3年物殻付帆立貝 Scallops / 扇贝	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster / 欧州龙虾	1尾 ¥ 7,900
伊勢海老 Spiny Lobster / 伊勢龙虾	1尾 ¥ 16,500		

#### 焼き野菜

Grilled Vegetable / 烤蔬菜

季節の野菜 (内容はスタッフにご確認ください。)  
Grilled Seasonal Vegetables / 时令烤蔬菜

¥ 600



- ※ 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

## 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 / 新鮮的生魚卡帕奇欧   | ¥ 1,980 |
| 厳選された夏の味覚 前菜3種盛り合わせ<br>Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜 | ¥ 1,980 |
| ハンガリー産フォアグラのポワレ<br>Sautéed Foie gras / 炒鹅肝           | ¥ 3,200 |

#### スープ

Soup / 汤

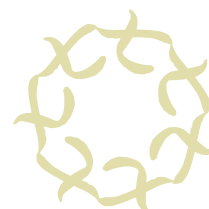
- |                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| ヴィシソワーズ<br>Vichyssoise / 维希冷汤       | ¥ 1,200 |
| オマール海老のスープ<br>Lobster Bisque / 龙虾浓汤 | ¥ 1,200 |

#### 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





## 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

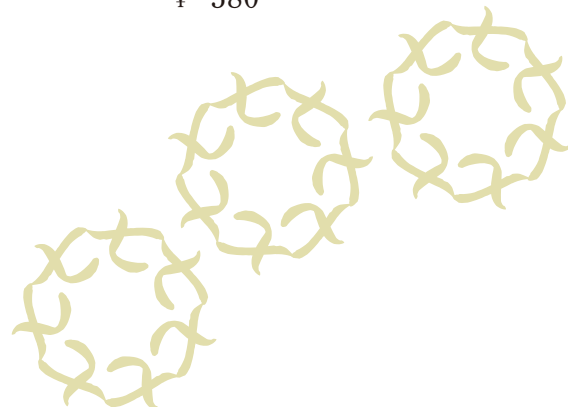
• スパークリングワイン Sparkling Wine / 起泡酒	
クレマンド アルザス Cremant d Alsace	￥ 1,350
• 白ワイン White Wine / 白葡萄酒	
オルヴィエート クラッシコ セッコ Orvieto Classico Secco	 ￥ 1,200
ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ Vermentino Di Gallura Superiore	 ￥ 1,400
マコン シャルネイ レ シェンヌ Macon-Charnay "Les Chenes"	 ￥ 1,600
• 赤ワイン Red Wine / 红葡萄酒	
フラッパート Frappato	 ￥ 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



# 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 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% 消費税 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

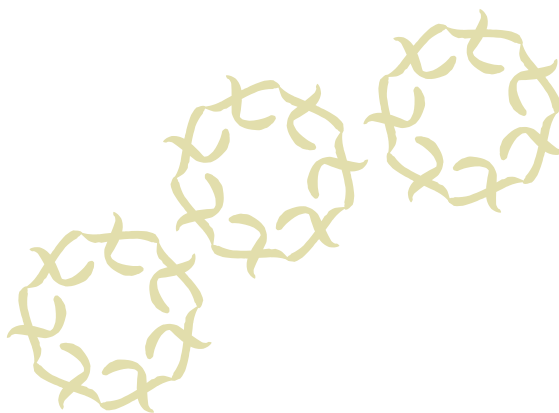
Francia corta

¥ 12,000

クレマンド アルザス

Cremant d Alsace

¥ 7,500



※ 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



# 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
アイスティー 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(カモミール) Herb Tea (Chamomile) / 花草茶 (洋甘菊)	¥ 580