

Lunch Course

Lunch A course

ランチ 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

鱼和意式章鱼刺身 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

オマール海老のポワレ

オリエンタルソース (+1,500円)

Sauteed Lobster, Oriental sauce (+1,500 jpy)

炒伊勢龙虾 酱油和辣椒酱 (+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

¥ 8,900

Lunch B course

ランチ 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

太刀魚のポワレと夏野菜の焼きびたし
鎌倉油揚げを添えて

Poached Cutlass Fish

with Deep-fried Tofu Pouches and Summer Vegetables

炒带鱼蔬菜,油炸

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 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
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 鵠沼魚醤のバターソース
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

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 酱油和辣椒酱 (+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 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
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 酱油和辣椒酱

活天然鮑のステーキ 鵠沼魚醤のバターソース
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 (+1,800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 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「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

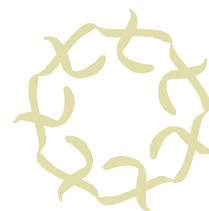
Seafood / 海鮮

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。)	¥ 600
Grilled Seasonal Vegetables / 时令烤蔬菜	



- ※ 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
Fresh Fish Carpaccio / 新鮮の生鱼卡帕奇欧 | ¥ 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 |
| ハンガリー産フォアグラのポワレ
Sautéed Foie gras / 炒鹅肝 | ¥ 3,200 |

スープ

Soup / 汤

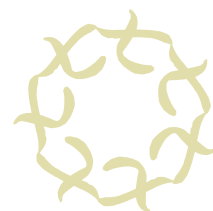
- | | |
|-------------------------------------|---------|
| ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 维希冷汤 | ¥ 1,200 |
| オマール海老のスープ
Lobster Bisque / 龙虾浓汤 | ¥ 1,200 |

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 / 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 / 含气矿泉水	¥ 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) / 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

Cremant d Alsace

¥ 1,350

ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ
(ノンアルコール)

JOYEA ORGANIC chardonnay (Non-alcoholic)

¥ 990

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

品種 / プロカニコ他



ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ

Vermentino Di Gallura Superiore

¥ 1,400

品種 / ヴェルメンティーノ



マコン シャルネイ レ シェンヌ

Macon-Charnay "Les Chenes"

¥ 1,600

品種 / シャルドネ

赤ワイン

Red Wine / 紅葡萄酒



フラッパート

Frappato

¥ 1,200

品種/フラッパート



シラー

Syrah

¥ 1,400

品種/シラー



シャトー ピュイ カステラ

chateau puy Castera

¥ 1,700

品種/カベルネソーヴィニヨン 他

Set of Wine グラスワインセット 杯装葡萄酒套装

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 ビアンコ

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

chateaufauf-du-pape Cuvee 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ヨン他
	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 Beauregard	¥ 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ヨン他

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

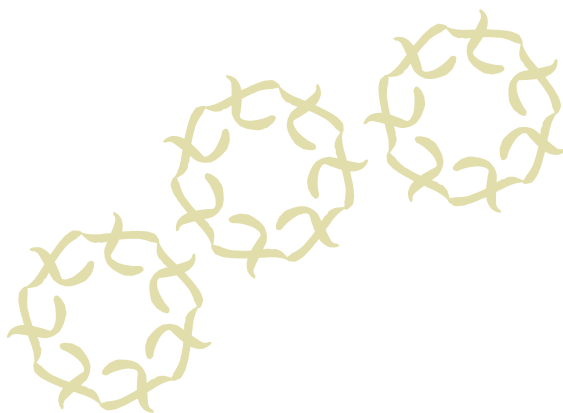
Francia corta

¥ 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) / 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