

# 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  
鉄板焼扇贝 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 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

### 七里ガ浜特選ランチコース

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 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

### 至福の鉄板焼ランチフルコース

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 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



# 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  
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  
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 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

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

Sauteed 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 & 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

### 七里ガ浜特選ディナーコース

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特級黒毛和牛菲力牛排 (+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

### 至福の鉄板焼きディナーフルコース

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特級黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 又は ガーリックライス、味噌椀、香の物

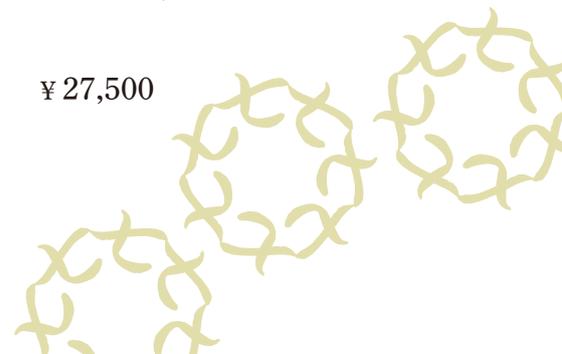
Cooked Rice or Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles  
米饭或大蒜饭 味噌汤 泡菜

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<br>Wagyu Steak from Japanese-black Cattle<br>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<br>“Yamayuri Gyu” Beef<br>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

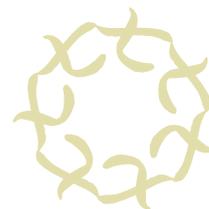
|  |             |                                 |            |
|--|-------------|---------------------------------|------------|
| 三崎直送本日の鮮魚<br>Fresh Fish of the Day / 当日新鮮魚 | ¥ 2,000     | 活天然鮑<br>Abalone / 活野生鲍鱼         | ¥ 8,900    |
| 3年物殻付帆立貝<br>Scallops / 扇贝                  | ¥ 2,800     | オマール海老<br>Homard Lobster / 欧州龙虾 | 1尾 ¥ 7,900 |
| 伊勢海老<br>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                                  | ¥ 1,980 |
| <small>Fresh Fish Carpaccio / 新鮮の生魚カ帕奇欧</small> |         |
| 厳選された夏の味覚 前菜3種盛り合わせ                             | ¥ 1,980 |
| <small>Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜</small>    |         |
| ハンガリー産フォアグラのポワレ                                 | ¥ 3,200 |
| <small>Sauteed Foie gras / 炒鹅肝</small>          |         |

#### スープ

Soup / 汤

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

#### 食 事

Meal / 一顿饭

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

\* 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

