

# LIMITED TIME Course

## A course

### お盆 A 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

北海道産帆立貝の鉄板焼き  
鵒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

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

or

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、味噌椀、香の物

Cooked Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

米饭 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

### お盆 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

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

活オマール海老のポワレ  
オリエンタルソース

Sauteed Lobster, Oriental sauce

欧洲龙虾 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

or

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、味噌椀、香の物

Cooked Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

米饭 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% 消费税 需另加收 10% 服务费

# お盆 期間限定 コース

## Special course

### お盆 特選コース

ヴィシソワーズ

Vichyssoise  
维希冷汤

七里が浜から夏の味覚  
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

活鮑のステーキ  
鵠沼魚醬のバターソース

Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter  
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱

or

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

or

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、味噌碗、香の物

Cooked Rice, Miso Soup, Japanese Pickles  
米饭 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 Full course

### お盆 至福のフルコース

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 酱油和辣椒酱

活鮑のステーキ  
鵠沼魚醬のバターソース

Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter  
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱

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

or

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、味噌碗、香の物

Cooked Rice, Miso Soup, Japanese Pickles  
米饭 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

# LIMITED TIME Course

## Weekdays Only course

### お盆 平日限定コース

ヴィンソワーズ

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

北海道産帆立貝の鉄板焼き  
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

A3国産牛サーロインステーキ

Sirloin Steak Japanese Beef /A3 日本牛沙朗牛排

御飯、味噌椀、香の物

Cooked Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

米饭 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