

Dinner Course

A course

ディナー A コース

マッシュルームのブルーテ

Smooth Mushroom Soup
蘑菇爽滑汤汁

三崎港より鮮魚のカルパッチョ
秋の味覚と完熟柿のソース

Carpaccio of Seasonal Fresh Catch, served
with Autumn Delicacies and a Velvety Ripe Persimmon Sauce
三崎港时令鲜鱼薄片・佐以秋季珍饈与熟柿酱汁

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

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

又は

オマール海老と秋野菜のポワレ
アメリカンソース (+1,500円)

Sauteed Lobster with Autumn Vegetables,
served with a Classic Sauce Américaine (+1,500 jpy)
香煎龙虾与秋季蔬菜・佐经典阿美利坎酱汁 (+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

マッシュルームのブルーテ

Smooth Mushroom Soup
蘑菇爽滑汤汁

七里ガ浜から秋の味覚
前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

オマール海老と秋野菜のポワレ
アメリカンソース

Sauteed Lobster with Autumn Vegetables,
served with a Classic Sauce Américaine
香煎龙虾与秋季蔬菜・佐经典阿美利坎酱汁

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

七里ガ浜特選コース

マッシュルームのブルーテ
Smooth Mushroom Soup
蘑菇爽滑汤汁

七里ガ浜から秋の味覚
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
金山寺味噌のアクセント
Sautéed Foie Gras with a Touch of Kinzanji Miso
香煎鹅肝・点缀金山寺味噌

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

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

活伊勢海老と秋野菜のポワレ
アメリカソース (+1,800円)

Sautéed Lobster with Autumn Vegetables,
served with a Classic Sauce Américaine (+1,800 jpy)
香煎活伊势龙虾与秋季蔬菜・佐经典阿美利坎酱汁 (+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

マッシュルームのブルーテ
Smooth Mushroom Soup
蘑菇爽滑汤汁

厳選された秋の味覚
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
金山寺味噌のアクセント

Sautéed Foie Gras with a Touch of Kinzanji Miso
香煎鹅肝・点缀金山寺味噌

活伊勢海老と秋野菜のポワレ
アメリカソース

Sautéed Lobster with Autumn Vegetables,
served with a Classic Sauce Américaine
香煎活伊势龙虾与秋季蔬菜・佐经典阿美利坎酱汁

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

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 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

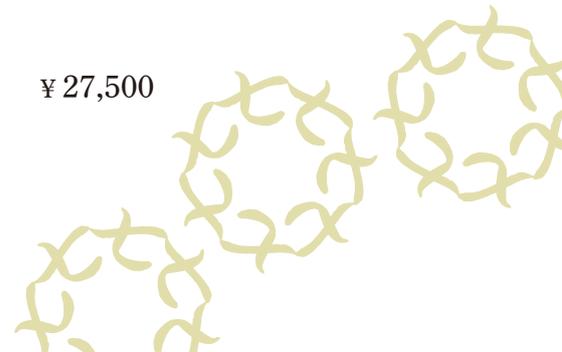
自家製デザート、コーヒー

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「鵪醬」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	¥ 12,900
	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 / 秋多布里昂		
A 3 国産牛 Japanese Beef A3日本牛	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

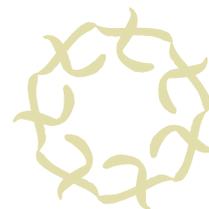
三崎直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day / 当日新鮮魚	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone / 活野生鲍鱼	¥ 8,900
3年物殻付帆立貝 Scallops / 扇贝	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster / 欧州龙虾	1尾 ¥ 9,400
伊勢海老 Spiny Lobster / 伊勢龙虾	1尾 ¥ 16,500		

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
Fresh Fish Carpaccio / 新鮮的生魚卡帕奇欧 | ¥ 1,980 |
| 厳選された秋の味覚 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

- | | |
|---|---------|
| マッシュルームのブルーテ
Smooth Mushroom Soup / 蘑菇爽滑汤汁 | ¥ 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

