

Lunch Course

Lunch A course

ランチ A コース

マッシュルームのスープ
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
アメリカーナソース (+1,500円)
Sautéed 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 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

マッシュルームのスープ
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

鮮魚と旬菜のポワレ
木ノ子のグレッグ添え
Poached Fresh Fish and Seasonal Vegetables,
accompanied by a Mushroom Grègue
香煎鲜鱼与时令蔬菜・佐蘑菇格雷格酱

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

マッシュルームのスープ
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
香煎鵝肝・点缀金山寺味噌

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
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
アメリカンソース (+1,800円)
Sautéed Lobster with Autumn Vegetables,
served with a Classic Sauce Américaine (+1,800 jpy)
香煎活伊勢龙虾与秋季蔬菜・佐经典阿美丽坎酱汁 (+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 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 Lunch Full course

至福の鉄板焼きフルコース

マッシュルームのスープ
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
香煎鵝肝・点缀金山寺味噌

活伊勢海老と秋野菜のポワレ
アメリカンソース
Sautéed Lobster with Autumn Vegetables,
served with a Classic Sauce Américaine
香煎活伊勢龙虾与秋季蔬菜・佐经典阿美丽坎酱汁

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
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「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	¥ 12,900
	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		
A3 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

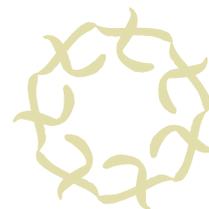
三崎直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day / 当日新鮮魚	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone / 活野生鲍鱼	¥ 8,900
3年物殻付帆立貝 Scallops / 扇贝	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster / 欧州龙虾	1尾 ¥ 9,400
伊勢海老 Spiny Lobster / 伊勢龙虾	1尾 ¥ 16,500		

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	¥ 1,980
<small>Fresh Fish Carpaccio / 新鮮の生魚カ帕奇欧</small>	
厳選された秋の味覚 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

マッシュルームのスープ	¥ 1,200
<small>Smooth Mushroom Soup / 蘑菇爽滑汤汁</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

