

BEVALUE 2025

CHRISTMAS

special course

クリスマスディナー

期間
限定

A5 黒毛和牛「かいのみ」のマリネ

A5 黒毛和牛「外もも」のミキュイ 香味野菜と共に

宮城県産「蝦夷鮑」と「焼き雲丹」のカソレット

豪州産「仔羊背肉」とハンガリー産「フォアグラ」のポワレ

グラニテ

A5 黒毛和牛ロインセットステーキ

聖夜のデザート

お一人様 / 全 7品

¥ 25,000 (税込)

12/20^{sat} > 25^{thu}
土曜 > 木曜

鉄板焼き 七里ガ浜

ご予約承り中

tel 0467-32-0770

07 ※別途サービス料10%を頂戴いたします。

※仕入状況によっては内容が変更になる場合がございます。



Anniversary course

【アニバーサリー個室（テラス付）プラン】

スパークリングワイン付き／メッセージ付きホールケーキ

夕方の時間ですと、昼の壮大な湘南の海とサンセットの海、2つの景色をテラスからお楽しみいただけます。
通常4名さまからご案内している個室を2名様より承ります。特別な方と特別な場所で最高の思い出をどうぞ！



スパークリングワイン 又は ソフトドリンク

Sparkling wine or Soft drink / 菇类爽滑汤汁

カリフラワーのブルーテ

Smooth Cauliflower Soup / 菜花爽滑汤汁



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

Hungarian Foie Gras / 匈牙利鹅肝



活天然鮑のステーキ 鶴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特制日本黑毛牛沙朗牛排

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（メッセージプレート付き）、コーヒー

HouseMade Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

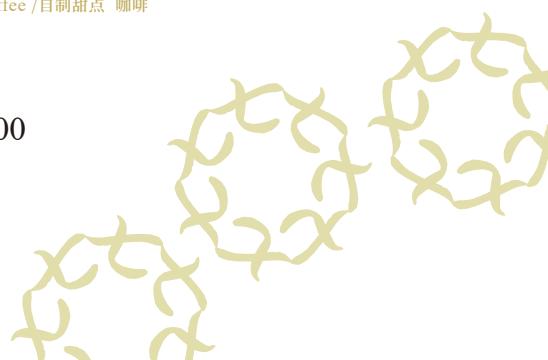
¥ 22,000

※ アレルゲン物質および产地に関してはスタッフにお尋ねください。

※ 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。

※ 写真是イメージです。

※ 週末はランチ・ディナーともに、各1組限定のご予約制となっております。



お客様の大切な日の演出を
お手伝いさせて頂きます。
事前予約で店舗にて直接ご用意します。
お持ち込みのための持ち運びが不要で
最適な状態でお贈りいただけます。

Anniversary

特別な日にお花やケーキをご用意します

季節のブーケ

3日前までに要予約

その時折にぴったりのお花を束ねて気持ちを伝えるブーケ。
花を通じて大切な方へのギフトやお祝いに。

S ¥ 5,500

M ¥ 7,700

L ¥11,000



テーブルフラワー

3日前までに要予約

テーブルをお花でデコレーション。
心に残る華やかな演出です。

¥ 6,600



デコレーションケーキ

系列の洋菓子店『アマルフィイドルチェ』製の本格ケーキです。

3日前までに要予約



季節のショートケーキ

北海道産生クリームと
季節のフルーツがたっぷり。

3号 ¥2,800

4号 ¥3,500

5号 ¥4,300

6号 ¥5,500

7号 ¥7,000

生チョコデコレーション

チョコスポンジにチョコクリームと
季節のフルーツをサンド。

3号 ¥3,300

4号 ¥4,000

5号 ¥4,800

6号 ¥6,000

◎5号で4~5名様程度

ケーキサイズ 3号:約9cm / 4号:約12cm / 5号:約15cm / 6号:約18cm / 7号:約21cm

※表示価格は税込です。※別途サービス料を頂戴いたします。



鐵板焼き 七里ガ浜

公式HPはこちら
TEL 0467-32-0770

