

Dinner Course

A course

ディナー A コース

淡路島産 新玉ねぎのブルーテ
Smooth New Onion Soup
顺滑新洋葱浓汤

三崎港より鮮魚のカルパッチョと蛤のマリニエール
春の香りと共に
Fresh Fish Carpaccio with Clams Marinière,
Infused with the Essence of Spring
鲜鱼卡帕乔配蛤蜊马里尼耶春之香气相伴

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
春野菜の沢煮あん (+1,500円)
Sautéed Lobster,
Sawani-style Light Broth with Spring Vegetables (+1,500 jpy)
香煎龙虾 春季蔬菜什锦清汤笈 (+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

淡路島産 新玉ねぎのブルーテ
Smooth New Onion Soup
顺滑新洋葱浓汤

七里ガ浜から春の味覚
前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

オマール海老と
春野菜の沢煮あん
Sautéed Lobster,
Sawani-style Light Broth with Spring Vegetables
香煎龙虾 春季蔬菜什锦清汤笈

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

淡路島産 新玉ねぎのブルーテ
Smooth New Onion Soup
顺滑新洋葱浓汤

七里ガ浜から春の味覚
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
ふきのとう味噌のアクセント

Sauteed Foie Gras, Finished with a Butterbur Shoot Miso Accent
香煎鹅肝 点缀路之茎味噌风味

活天然鮑のステーキ 鵜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

又は

活伊勢海老と
春野菜の春野菜の沢煮あん (+1,800円)

Sauteed Lobster,
Sawani-style Light Broth with Spring Vegetables (+1,800 jpy)
香煎活伊势龙虾 春季蔬菜什锦清汤茨 (+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

淡路島産 新玉ねぎのブルーテ
Smooth New Onion Soup
顺滑新洋葱浓汤

厳選された春の味覚
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
ふきのとう味噌のアクセント

Sauteed Foie Gras, Finished with a Butterbur Shoot Miso Accent
香煎鹅肝 点缀路之茎味噌风味

活伊勢海老と
春野菜の沢煮あん

Sauteed Lobster,
Sawani-style Light Broth with Spring Vegetables
香煎活伊势龙虾 春季蔬菜什锦清汤茨

活天然鮑のステーキ 鵜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

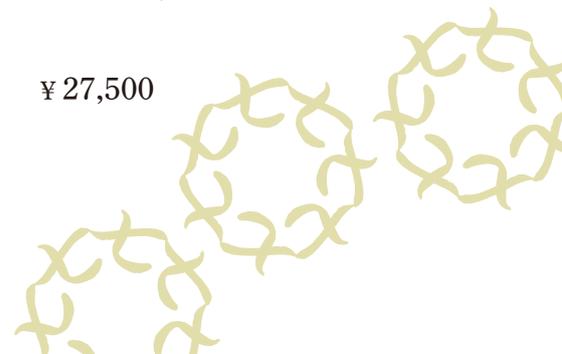
自家製デザート、コーヒー

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「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

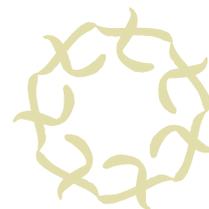
三崎直送本日の鮮魚 Fresh Fish of the Day / 当日新鮮魚	¥ 2,000	活天然鮑 Abalone / 活野生鲍鱼	¥ 8,900
3年物殻付帆立貝 Scallops / 扇贝	¥ 2,800	オマール海老 Homard Lobster / 欧州龙虾	1尾 ¥ 9,400
伊勢海老 Spiny Lobster / 伊勢龙虾	1尾 ¥ 16,500		

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

- | | |
|---|---------|
| 淡路島産 新玉ねぎのブルーテ
Smooth New Onion Soup / 顺滑新洋葱浓汤 | ¥ 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

