

～お母様や奥様へ、日ごろの感謝を込めて～



Mother's Day course

【5月9・10日限定 母の日プラン/3日前まで要予約】

乾杯用にスペシャルカクテル／メッセージデザートプレート付き
特典としてグループで1名(女性)にバラの一輪挿しをプレゼント
先着でランチ1組、ディナー1組限定で個室を確保いたします！



母の日限定スペシャルカクテル

※ノンアルコールもご用意いたします

Mother's Day Cocktail *Non-alcoholic option available.

母亲节特调鸡尾酒 ※提供无酒精款

淡路島産 新玉ねぎのブルーテ

Smooth New Onion Soup / 顺滑新洋葱浓汤

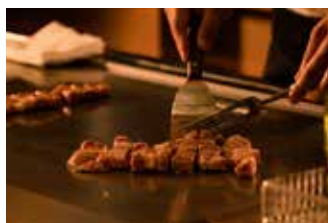


前菜の盛り合わせ

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 鰯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

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

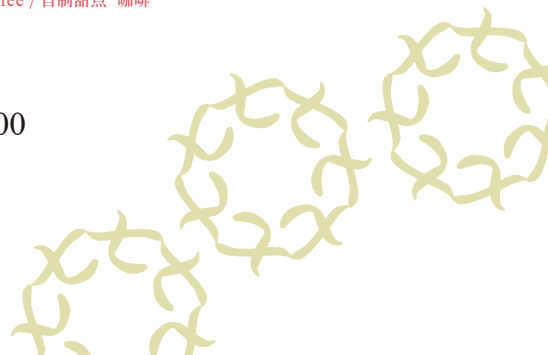
母の日デコレーション

自家製デザート盛り合わせ (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

- ※ アレルギー物質および産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。
- ※ 写真はイメージです。



Wagyu Steak course

黒毛和牛のみのコースで色々な部位と調理法を楽しめる

春のA5黒毛和牛コース

淡路島産 新玉ねぎのブルーテ

Smooth New Onion Soup

顺滑新洋葱浓汤

A5 黒毛和牛 3 種のお楽しみ

Black Cattle Assortment of 3 Kinds

享用 3 种 A5 黒毛和牛

A5 黒毛和牛 ともも肉と旬菜のルーロー

A5 Wagyu Beef Roulade with Seasonal Vegetables

A5 黒毛和牛 外腿肉巻 配时令蔬菜

季節のグラニテ

Sherbet

当季果子露

厳選黒毛和牛

Wagyu Steak from Japanese black Cattle / 厳選黒毛和牛

A5 サーロイン	100 g	¥ 12,000
Sirloin / A5 沙朗	150 g	¥ 15,000
	200 g	¥ 18,000

A5 フィレに変更 【100g + ¥ 1800〜】

Fillet / A5 菲力 (100g +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

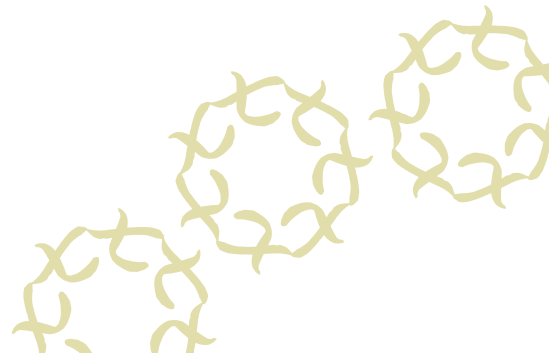
※ アレルゲン物質および産地に関してはスタッフにお尋ねください。

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

※ 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



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/メッセージ付きデザートプレート

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名様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 / 蘑菇爽滑汤汁

淡路島産 新玉ねぎのブルーテ

Smooth New Onion Soup / 顺滑新洋葱浓汤



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 鰯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

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産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。
- ※ 写真はイメージです。
- ※ 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いただきます。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

4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

4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『アマルフィドルチェ』製の本格ケーキです。

4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 ¥3,000

4号 ¥3,800

5号 ¥4,600

6号 ¥5,800

7号 ¥7,300

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 ¥3,500

4号 ¥4,300

5号 ¥5,100

6号 ¥6,300

◎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。



鉄板焼き 七里ガ浜

公式HPはこちら

TEL 0467-32-0770

