

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

秋のA5黒毛和牛コース

マッシュルームのブルーテ

Creamy Mushroom Soup

奶油蘑菇汤

A5 黒毛和牛 3 種のお楽しみ

Black Cattle Assortment of 3 Kinds

享用3種A5黒毛和牛

A5 黒毛和牛もも肉のルーロー すき焼き仕立て

Steamed A5 Wagyu Beef Roulade, Sukiyaki Style

A5黒毛和牛腿肉卷, 寿喜烧风味

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 or ガーリックライス、
味噌椀、小鉢

Cooked Rice or Garlic Rice, Miso Soup, Small Side Dish

米饭或大蒜饭 味噌汤 小菜

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

マッシュルームのブルーテ

Creamy Mushroom Soup / 奶油蘑菇汤



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
金山寺味噌の朴葉焼き

Sauteed Foie Gras, Hoba Leaf-Grilled with Kinzanji Miso

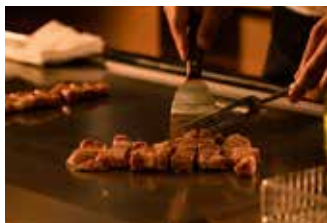
香煎鹅肝朴叶烧配金山寺味噌



宮城県産蝦夷鮑のステーキ 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、小鉢

Cooked Rice or Garlic Rice, Miso Soup, Small Side Dish

米饭或大蒜饭 味噌汤 小菜



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

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。



鉄板焼き 七里ガ浜

公式HPはこちら

TEL 0467-32-0770

