

Dinner Course

Weekday Dinner course

平日限定ディナーコース

マッシュルームのブルーテ

Creamy Mushroom Soup
奶油蘑菇汤

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

Fresh Fish Carpaccio
Seasonal Autumn Delicacies with Ripe Persimmon Sauce
鮮魚意式生魚片 秋季时令珍味配熟柿醬

北海道産帆立貝の鉄板焼き
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
鉄板焼扇貝 魚露 黄油醬 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

or

カナダ産オマール海老と秋野菜のポワレ
アリゴソース (+1,500円)

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables ,
Aligot Sauce (+1,500 jpy)
香煎龙虾 时令蔬菜 阿里戈醬 (+1,500 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

¥ 8,900

B course

ディナー B コース

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

カナダ産オマール海老と秋野菜のポワレ
アリゴソース

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables ,
Aligot Sauce
香煎龙虾 时令蔬菜 阿里戈醬

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

or

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 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

¥ 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

Dinner Course

A course

ディナー A コース

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

北海道産帆立貝の鉄板焼き
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

or

カナダ産オマール海老と秋野菜のポワレ
アリゴソース (+1,500 円)

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables ,
Aligot Sauce (+1,500 jpy)

香煎龙虾 时令蔬菜 阿里戈酱 (+1,500 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

¥ 9,800

B course

ディナー B コース

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

カナダ産オマール海老と秋野菜のポワレ
アリゴソース

Sauteed Lobster and Seasonal Vegetables ,
Aligot Sauce

香煎龙虾 时令蔬菜 阿里戈酱

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

or

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 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

¥ 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

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

or

千葉県産伊勢海老と秋野菜のポワレ
アリゴソース (+1,800 円)

Sauteed Spiny Lobster and Seasonal Vegetables,
Aligot Sauce (+1,800 jpy)
香煎活伊势龙虾 时令蔬菜 阿里戈酱 (+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

or

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 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

¥ 18,900

Special Dinner Full course

至福の鉄板焼きフルコース

マッシュルームのブルーテ

Creamy Mushroom Soup
奶油蘑菇汤

厳選された秋の味覚
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
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

千葉県産伊勢海老と秋野菜のポワレ
アリゴソース

Sauteed Spiny Lobster and Seasonal Vegetables,
Aligot Sauce
香煎活伊势龙虾 时令蔬菜 阿里戈酱

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

or

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 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

¥ 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

Sirloin / A5沙朗

100 g

¥ 6,500

150 g

¥ 9,700

200 g

¥ 12,900

フィレ

Fillet / A5菲力

100 g

¥ 8,000

150 g

¥ 12,100

200 g

¥ 16,200

シャトーブリアン

Chateaubriand / 秋多布里昂

100 g

¥ 11,500

A 3 国産牛

Japanese Beef
A3日本牛

サーロイン

Sirloin / A5沙朗

100 g

¥ 5,300

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

宮城県産蝦夷鮑

Abalone / 活野生鮑魚

¥ 8,900

北海道産殻付帆立貝

Scallops / 扇貝

¥ 2,800

カナダ産オマール海老

Homard Lobster / 欧州龙虾

¥ 9,400 1尾

伊勢海老

Spiny Lobster / 伊勢龙虾

1尾 ¥ 16,500

焼き野菜

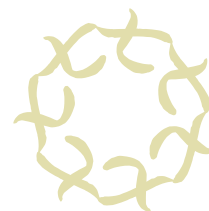
Grilled Vegetable / 烤蔬菜

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 / 新鮮の生魚卡帕奇欧 | ¥ 1,980 |
| 厳選された秋の味覚 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

- | | |
|--|---------|
| マッシュルームのブルーテ
Creamy Mushroom Soup / 奶油蘑菇汤 | ¥ 1,200 |
| カナダ産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

