

## 七里ヶ浜

### SHICHIRIGAHAMA

サクラマスのレモンオイルコンフィ エストラゴンの香るビーツのソース

*Cherry salmon confit in lemon oil, and beet sauce with a hint of estragon*

◀ オードブル3種盛り合わせ / *Assorted 3 kinds of appetizers* ▶

- ・イカとつづ貝のマリネ / *Marinated squid and whelks*
- ・リ・ド・ヴォーとクスクスのサラダ / *Ris de veau and couscous salad*
- ・フォアグラと蟹のフラン / *Foie gras and crab flan*

スズキのポワレとアンチョビ風味の茄子 赤ワインのレディクションと昆布風味のクリーム

*Sea bass poêlé and anchovy-flavored eggplant, with red wine reduction and kombu-infused cream*

黒毛和牛と黒豚のハンバーグステーキ トマト&マッシュルームのハーブデミグラスソース

*Japanese black wagyu and black pork hamburg steak with tomato and mushroom demi-glace*

ブルーベリーとヨーグルトのムース

*Blueberry and yogurt mousse*

パン/コーヒー

*Bread / Coffee*

一般(Non-member) 6,500

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま(Member) ¥6,100

※追加料金でメインディッシュのグレードアップを承ります。

*We will upgrade the main dish for an additional fee.*

- ・ AUS牛フィレ肉 *Aussie Beef filet* + ¥1,000
- ・ 国産牛フィレ肉 *Japanese Beef filet* + ¥2,000

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

*Prices shown include taxes. The service fee of 13% is charged separately.*

# 紫陽花

## A J I S A I

サクラマスの子オイルコンフィ エストラゴンの香るビーツのソース

*Cherry salmon confit in lemon oil, and beet sauce with a hint of estragon*

◀ オードブル3種盛り合わせ / *Assorted 3 kinds of appetizers* ▶

・イカとつぶ貝のマリネ / *Marinated squid and whelks*

・リ・ド・ヴォーとクスクスのサラダ / *Ris de veau and couscous salad*

・フォアグラと蟹のフラン / *Foie gras and crab flan*

じゃがいもとグリーンピースのポタージュ サンジェルマン風

*Potato and green pea potage Saint-Germain style*

スズキのポワレとアンチョビ風味の茄子 赤ワインのレディクションと昆布風味のクリーム

*Sea bass poêlé and anchovy-flavored eggplant with red wine reduction and kombu-infused cream*

牛フィレ肉のポワレ あさりのリゾットと海藻バター 西洋わさびのソース

*Beef fillet poêlé with clam risotto and seaweed butter, horseradish sauce*

抹茶のオペラ ヨーグルトソルベ添え

*Matcha opera cake with yogurt sorbet*

パン/コーヒー

*Bread / Coffee*

一般(Non-member) ¥8,700

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま(Member) ¥8,200

※追加料金でメインディッシュのグレードアップを承ります。

*We will upgrade the main dish for an additional fee.*

・国産牛フィレ肉 *Japanese Beef filet* + ¥1,000

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

*Prices shown include taxes. The service fee of 13% is charged separately.*

# 鎌倉

## KAMAKURA

サクラマスのレモンオイルコンフィ エストラゴンの香るビーツのソース

*Cherry salmon confit in lemon oil, and beet sauce with a hint of estragon*

海と大地の香る菜園サラダ 穴子のフリットと山葵のアクセント

*Garden salad with scents of the sea and earth, and conger eel fritto with a hint of wasabi*

貝のポタージュ ホタテのクネルとアスパラガス

*Clam potage with scallop quenelle and asparagus*

スズキのポワレとアンチョビ風味の茄子 赤ワインのレディクションと昆布風味のクリーム

*Sea bass poêlé and anchovy-flavored eggplant with red wine reduction and kombu-infused cream*

仔牛のフィレ肉の軽い煮込みとオマール海老のラヴィオリ バジルの香るアメリカンソース

*Lightly braised veal fillet and lobster ravioli with basil-flavored American sauce*

ライチのソルベ ローズヒップとハイビスカスのジュレ

*Lychee sorbet with rosehip and hibiscus gelée*

トロピカルフルーツのバシュラン

*Tropical fruit vacherin*

パン/コーヒー

*Bread / Coffee*

ミニアルディース

*Mignardises*

一般(Non-member) ¥13,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま(Member) ¥12,000

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

*Prices shown include taxes. The service fee of 13% is charged separately.*

葉 山

H A Y A M A

サクラマスのレモンオイルコンフィ エストラゴンの香るビーツのソース  
*Cherry salmon confit in lemon oil , and beet sauce with a hint of estragon*

海と大地の香る菜園サラダ 穴子のフリットと山葵のアクセント  
*Garden salad with scents of the sea and earth , and conger eel fritto with a hint of wasabi*

枝豆のクレームブリュレ フォアグラの粉末アイスクリーム  
*Edamame Crème brûlée with foie gras powder ice cream*

貝のポタージュ ホタテのクネルとアスパラガス  
*Clam potage with scallop quenelle and asparagus*

イサキのポワレ フрутトマトのマルムラードとエスカルゴバター風味のマッシュルーム  
*Threeline grunt poêlé , and fruit tomato marmalade and mushrooms with escargot butter flavor*

国産牛フィレ肉のポワレと蝦夷アワビ 黒トリュフのソース  
*Japanese beef fillet poêlé and Ezo abalone with black truffle sauce*

ライチのソルベ ローズヒップとハイビスカスのジュレ  
*Lychee sorbet with rosehip and hibiscus gelée*

トロピカルフルーツのバシュラン  
*Tropical fruit vacherin*

パン/コーヒー  
*Bread / Coffee*

ミニャルディーズ  
*Mignardises*

一般(Non-member) ¥ 18,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま(Member) ¥ 17,000

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

*Prices shown include taxes. The service fee of 13% is charged separately.*

# Kids Menu

～お絵描きデザート付き お子さまランチ～



ドレスオムライス/たこさんウィンナー

エビフライ/フライドポテト/コーンスープ

お絵描きデザートプレート

お飲みもの（オレンジまたはアップル） ほか

*Omelette rice/Vienna sausage/Fried shrimp/*

*French fries / Sweetcorn soup*

*Dessert / Juice*

¥4,000

## Kid A la carte

～お子さま単品メニュー～

ハンバーグステーキ ライス付 <i>Hamburger steak and rice</i>	¥1,300
ミートソーススパゲッティ <i>Spaghetti with meat sauce</i>	¥1,100
フライドチキン&ポテト <i>Fried chicken &amp; French fries</i>	¥800
フライドポテト <i>French fries</i>	¥650
コーンポタージュスープ <i>Corn soup</i>	¥550
お子さまデザート 盛り合わせ <i>Assorted dessert</i>	¥800

<12才以下のお客さまのメニューとなります>

# A la carte

## 単品メニュー

オードブル盛り合わせ ￥3,000

*Assorted Hors d'oeuvres*

本日のスープ ￥1,500

*Soup of the day*

しらすサラダ ￥2,000

*Whitebait Salad*

本日の魚料理 ￥3,000

*Fish of the day (same as SHICHIRIGAHAMA fish dish)*

本日の魚料理 ￥3,800

*Fish of the day (same as KAMAKURA fish dish)*

国産牛フィレ肉のポワレ120g \ 6,000

*Domestically produced beef fillet poiret*

葉山牛のグリエ120g ￥9,800

*Grilled Hayama Beef*

パン/ライス 各 ￥400

*Bread/Rice*

アイスとシャーベットの盛り合わせ ￥1,200

*assorted ice cream and sorbet*