

七里ヶ浜

SHICHIRIGAHAMA

リ・ド・ヴォーのムニエルとキャベツトリュフと昆布のソース

Ris de veau (Veal sweetbreads) meunière with cabbage, truffle and kelp sauce

長芋のフランと海老のラビゴット 生ハムのサラダ添え

Chinese yam flan and shrimp ravigote with prosciutto salad

白身魚に蕪とベーコンのサラダ 海藻の白ワインリゾットとほんのり柚子の香るナージュソース

Poached white fish and turnip and bacon salad, with white wine risotto and nage sauce

鶏もも肉のコンフィ 白いんげん豆の煮込み トマトとオリーブのコンディメント

Chicken thigh confit and stewed white beans, with tomato and olive condiment

キャラメルオランジェ～柑橘ジュレとオレンジのアングレーズ～

Caramel Orange ~Citrus jelly and orange anglaise~

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

※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.

江の島

ENOSHIMA

リ・ド・ヴォーのムニエルとキャベツトリュフと昆布のソース

Ris de veau (Veal sweetbreads) meunière with cabbage, truffle and kelp sauce

長芋のフランと海老のラビゴット 生ハムのサラダ添え

Chinese yam flan and shrimp ravigote with prosciutto salad

生ハムと白菜のブレゼを浮かべたカリフラワーのポタージュ

Cauliflower potage with braised prosciutto and chinese cabbage

白身魚に蕪とベーコンのサラダ 海藻の白ワインリゾットとほんのり柚子の香るナージュソース

Poached white fish and turnip and bacon salad, with white wine risotto and nage sauce

牛フィレ肉のステーキ クミン風味の人参添え ベアルネーズソース

Beef fillet steak with cumin-flavored carrots and béarnaise sauce

マスカルポーネのスフレ フルーツとチョコレートアイス添え

Mascarpone soufflé with fruit and chocolate ice cream

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

※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

リ・ド・ヴォーのムニエルとキャベツトリュフと昆布のソース

Ris de veau (Veal sweetbreads) meunière with cabbage, truffle and kelp sauce

蟹と帆立の"かまくら"仕立て りんごとセロリラバの小さなサラダ添え

Crab and scallops with apple and celeri-rave salad

フォアグラのポワレコニャックでマリネした柿パンデビスのパウダー

Foie gras poêler with marinated persimmons in cognac and pain d'épices crumbs

金目鯛の白ワイン蒸しと牡蠣のソテー 茄のクーリと白ワインのソース

Steamed red snapper with white wine and Sautéed oysters

鴨胸肉のローストとアンディープのブレゼ ソースルアネーズとジュのクリーム

Roasted duck breast and endive (chicory) braise with sauce rouennaise and jus cream

りんごのグラニテ カモミールのジュレ

Apple granité and chamomile Jelly

マスカルポーネのスフレフルーツとチョコレートアイス添え

Mascarpone soufflé with fruit and chocolate ice cream

パン／コーヒー

Bread／coffee

ミニャルディーズ

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

HAYAMA

リ・ド・ヴォーのムニエルとキャベツ トリュフと昆布のソース

Ris de veau (Veal sweetbreads) meunière with cabbage, truffle and kelp sauce

蟹と帆立の"かまくら"仕立て りんごとセロリラヴの小さなサラダ添え

Crab and scallops with apple and celeri-rave salad

フォアグラのポワレ コニャックでマリネした柿 パンデビスのパウダー

Foie gras poêler with marinated persimmons in cognac and pain d'épices crumbs

森の香りのビーフコンソメ

Beef consommé

金目鯛の白ワイン蒸しと牡蠣のソテー 茄のクーリと白ワインのソース

Steamed red snapper in white wine and sautéed oysters, with mushroom coulis and white wine sauce

葉山牛のロースト クミン風味の人参添え 赤ワインのレディクションとパルメザンのエキューム

Roasted Hayama beef with cumin-flavored carrots, red wine reduction and parmesan cheese écume

りんごのグラニテ カモミールのジュレ

Apple granité and chamomile Jelly

チョコレートドーム ホワイトチョコレートとピスタチオのソースとともに

Chocolate Dome with white chocolate and pistachio sauce

パン／コーヒー

Bread／coffee

ミニヤルディーズ

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.

K i d s M e n u

～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

K i d A l a c a r t e

～お子さま単品メニュー～

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

<12才以下のお客様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 ￥1,500

Assorted Hors d'oeuvres

本日のスープ ￥1,000

Soup of the day

しらすサラダ ￥1,150

Whitebait Salad

本日の魚料理 ￥2,600

Fish of the day (same as SHICHIRIGAHAMA fish dish)

本日の魚料理 ￥3,500

Fish of the day (same as KAMAKURA fish dish)

和牛フィレ肉のポワレ120 g ￥6,000

Wagyu beef fillet poiret

葉山牛のグリエ100 g ￥8,000

Grilled Hayama Beef

パン/ライス 各￥ 300

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