

# 七里ヶ浜

## SHICHIRIGAHAMA

福寿園の抹茶と烏賊貝のエキュームにカラスミのアクセント

*Fukujuen Matcha and squid with shellfish écume and karasumi (Bottarga)*

桜鱒とアボカドクリームロール仕立て 湘南ゴールドドレッシング

*Cherry salmon and avocado cream with shonan gold (mandarin oranges) dressing*

ほんのり桜の香る白身魚の白ワイン蒸し

*Steamed white fish with white wine ~with a hint of SAKURA~*

鶏もも肉のトマト煮込みと揚げたまごマレンゴ風

*Chicken thigh stewed in tomato sauce with fried egg ~Poulet marengo style~*

ほうじ茶とホワイトチョコレートのムース パニラアイスとともに

*Hojicha and white chocolate mousse with vanilla ice cream*

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.*

# 江の島

## ENOSHIMA

福寿園の抹茶と烏賊貝のエキュームにカラスミのアクセント

*Fukjuen Matcha and squid with shellfish écume and karasumi (Bottarga)*

桜鱒とアボカドクリームロール仕立て湘南ゴールドドレッシング

*Cherry salmon and avocado cream with shonan gold (mandarin oranges) dressing*

新玉ねぎのポタージュ 海老のバジル風味添え

*Fresh onion potage with basil-flavored shrimp*

ほんのり桜の香る白身魚の白ワイン蒸し

*Steamed white fish with white wine ~with a hint of SAKURA~*

牛フィレ肉のポワレトリュフの香るシャルルマーニュ風

*Beef fillet poêlé truffle-scented Charlemagne style*

抹茶のティラミス オレンジソルベ添え

*Matcha tiramisu with orange 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 fillet* + ¥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

福寿園の抹茶と烏賊貝のエキュームにカラスミのアクセント  
*Fukjuen Matcha and squid with shellfish écume and karasumi (Bottarga)*

海老とアスパラガス 海藻としらすのプチサラダ  
*Shrimp and Asparagus Seaweed and whitebait petit salad*

ハマグリの落味噌焼き 新玉ねぎのポタージュとフルーツトマト  
*Grilled clams with butterbur miso Fresh onion potage and fruit tomatoes*

カリッと焼き上げた真鯛と筍のバリグール アーティチョークのピューレとハーブのオイル  
*Crispy grilled red sea bream and bamboo shoots barigoule with artichoke puree and herb oil*

仔羊背肉のローストと野菜のクスクス マスタードソース  
*Roasted rack of lamb and vegetable couscous with mustard sauce*

カモミールのグラニテ はちみつのジュレ  
*Chamomile granité and honey Jelly*

抹茶のティラミス オレンジソルベ添え  
*Matcha tiramisu with orange sorbet*

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

H A Y A M A

福寿園の抹茶と烏賊 貝のエキュームにカラスミのアクセント

*Fukjuen Matcha and squid with shellfish écume and karasumi (Bottarga)*

海老とアスパラガス 海藻としらすのプチサラダ

*Shrimp and Asparagus Seaweed and whitebait petit salad*

トリュフの香るフォアグラとキャベツマディラ酒と緑胡椒のソース

*Truffle-scented foie gras and cabbage with madeira liquor and green pepper sauce*

ハマグリの特味噌焼き 新玉ねぎのポタージュとフルーツマト

*Grilled clams with butterbur miso Fresh onion potage and fruit tomatoes*

のどぐろの天火焼きと山菜のフリット えんどう豆のクーリ

*Grilled blackthroat seaperch and wild vegetable fritters with peas coulis*

国産牛フィレ肉のポワレ 蕪のクリーム煮とモリユ茸のソース

*Japanese beef fillet poêlé with turnip stewed in cream and morille sauce*

カモミールのグラニテ はちみつのジュレ

*Chamomile granité and honey Jelly*

フロマージュブランのクレームダンジュいちごのソルベとともに

*Fromage blanc Crème d'Anjou with strawberry sorbet*

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 <i>Assorted Hors d'oeuvres</i>	¥3,000
本日のスープ <i>Soup of the day</i>	¥1,500
しらすサラダ <i>Whitebait Salad</i>	¥2,000
本日の魚料理 <i>Fish of the day (same as SHICHIRIGAHAMA fish dish)</i>	¥3,000
本日の魚料理 <i>Fish of the day (same as KAMAKURA fish dish)</i>	¥3,800
国産牛フィレ肉のポワレ120g <i>Domestically produced beef fillet poiret</i>	¥6,000
葉山牛のグリエ120g <i>Grilled Hayama Beef</i>	¥9,800
パン/ライス <i>Bread/Rice</i>	各¥400
アイスとシャーベットの盛り合わせ <i>assorted ice cream and sorbet</i>	¥1,200