

七里ヶ浜

SHICHIRIGAHAMA

とうもろこしの冷たいスープとタルト

Chilled corn soup and tart

湘南ゴールドと鎌倉ハムのケーキサレ ベルベヌのジュレとレモンクリーム

Cake salé with shonan gold and kamakura ham Lemon verbena gelée and lemon cream

白身魚のムニエル 焦がしバターとレモンのソース

White fish meunière with browned butter and lemon sauce

黒毛和牛と黒豚のハンバーグステーキと夏野菜 赤ワイン香るデミグラスソース

Japanese black wagyu and black pork hamburg steak with summer vegetables

Demi-glaze sauce with a hint of red wine

パッションフルーツのムースとミルクアイス

Passion Fruit Mousse and milk 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 | <i>Aussie Beef filet</i> | + ￥1,000 |
| ・ 国産牛フィレ肉 | <i>Japanese Beef filet</i> | + ￥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

とうもろこしの冷たいスープとタルト

Chilled corn soup and tart

湘南ゴールドと鎌倉ハムのケーキサレ ベルベーンのジュレとレモンクリーム

Cake salé with shonan gold and kamakura ham

Lemon verbena gelée and lemon cream

イカのアンチョビマリネとバジルのガスパチョ

Marinated anchovies with squid and basil gazpacho

白身魚のムニエル 焦がしバターとレモンのソース

White fish meunière with browned butter and lemon sauce

牛フィレ肉のステーキ ルッコラのサラダとパルメザン添え ジュとバルサミコのソース

Beef fillet steak with arugula salad and parmesan cheese

jus and balsamic sauce

ココナッツムースとレモンジンジャーのゼリー マンゴーソルベ添え

Coconut mousse and lemon ginger jelly with mango 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

K A M A K U R A

とうもろこしの冷たいスープとタルト

Chilled corn soup and tart

マグロとオリーブのサラダ ニース風

Tuna and olive salad Nice-style

ほんのり磯の香るコンソメ パリソワール

A hint of the ocean's scent Chilled Potato Soup with Consommé Jelly (Paris Soir)

白身魚のムニエル 焦がしバターとレモンのソース

White fish meunière with browned butter and lemon sauce

オマール海老の香草バター焼き トマト風味のヌイユ添え 海老のクリームソース

Baked lobster with herb butter with tomato-flavored nouille(noodles) and creamy shrimp sauce

パッションフルーツのクリームとヨーグルトジャーベット

Passion fruit cream and yogurt sorbet

ココナッツムースとレモンジンジャーのゼリー マンゴーソルベ添え

Coconut mousse and lemon ginger jelly with mango sorbet

パン/コーヒー

Bread / Coffee

ミニアルディーズ

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

とうもろこしの冷たいスープとタルト

Chilled corn soup and tart

マグロとオリーブのサラダ ニース風

Tuna and olive salad Nice-style

フォアグラと白桃のキャラメリゼ ビーツとフランボワーズのソース

Foie gras and caramelized white peaches with beet and raspberry sauce

ほんのり磯の香るコンソメ パリソワール

A hint of the ocean's scent Chilled Potato Soup with Consommé Jelly (Paris Soir)

サクッと揚げたウナギとアマナガスパイス香るソース

Crispy-fried eel and sweet green pepper with spices source

国産牛フィレ肉のステーキと夏野菜のバイエルディ ソースロション

Japanese beef fillet steak with confit byaldi summer vegetables and sauce choron

パッションフルーツのクリームとヨーグルトジャーベット

Passion fruit cream and yogurt sorbet

サバイヨンのムース メロンと桃のコンポート ローズマリーのアイスとともに

Sabayon mousse, melon and peach compote with rosemary ice cream

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 & 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120 g ￥6,000
Domestically produced beef fillet poiret

葉山牛のグリエ120 g ￥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