

創作御膳

限定12食



- ・先付 前菜盛り合わせ
- ・蒸し物 茶碗蒸し
- ・お造り 三崎マグロと佐島の鮮魚
- ・焼物 鮮魚の漬け焼き
葉山牛のロースト 有馬山椒添え
- ・揚げ物 旬菜天麩羅盛り合わせ
- ・お食事 ゆかりご飯 自家製ぬか漬け
- ・椀物 味噌汁
- ・甘味 季節の甘味
- ・お飲み物 コーヒー、紅茶、緑茶よりお選びください。

¥3,480 会員価格 ¥3,132

おすすめ MENU



三崎マグロと佐島の鮮魚の海鮮重



三崎港から直送されるマグロを2種と
佐島漁港で水揚げされた鮮魚や
釜揚げシラスを盛り込んだ
海鮮重です。

鮮魚はスタッフにお尋ねください。

¥2,580 会員価格 ¥2,322

ウェットエイジングビーフを使った
サーロインステーキのお重です。
ご飯が進みます。

¥2,480 会員価格 ¥2,232

熟成ビーフサーロイン重



お重には、和風のお得なセットをどうぞ。

お重 Bセット

+¥370

会員価格 ¥333



お重 Sセット

+¥740

会員価格 ¥666



海鮮重は、三崎鮪に加え
佐島漁港で水揚げされた
新鮮な鮮魚を使っている為
季節やその日の入荷状況で変わり
ご来店の度に違うお重が
お楽しみいただけます。
その日の鮮魚は
スタッフにお尋ねください

LUNCH MENU



佐島の鮮魚のポワレ

わさび香るブルーブランソース

¥2,280 会員価格 ¥2,052

佐島漁港で水揚げされた鮮度の良い魚を

皮目をパリッと焼き上げました。

フランス料理のクラシックなソースに

和のテイストを加え、

なじみのあるお味に仕上げた上品な一品です。

鮮魚は仕入れ状況によって変わります。

詳細はスタッフにお尋ねください

Set ok



熟成サーロインステーキ

和風柚子ソース

¥2,500 会員価格 ¥2,250

ゆっくり、じっくりと熟成させた
ウェットエイジングビーフです。ソースには横浜で採れた柚子の
果汁を使用しております。

Set ok



神奈川県やまゆり牛とポークのハンバーグ

オリエンタルソース

¥2,480 会員価格 ¥2,232

神奈川県産やまゆり牛とやまゆりポーク
の合い挽きハンバーグです。合い挽きにすることで、やまゆりポークの
脂の甘味がより感じられます。

ハンバーグの厚みにこだわり、

絶妙な温度で低温調理してあるのでお肉本
来の美味しさを味わえます。

Set ok

お料理は全て、単品でのご提供になり
ます。「Set ok」マークのあるお料理は選
べるセットメニューで、お好きに組み
合わせが出来ます。

Set ok

新メニュー



やまゆりポークのグリル
ソフトシェルシュリンプの
フリット添え

通常価格	1,760円
マゼランカード会員価格	1,584円



マゼラン風マリナーラの
生パスタ仕立て

通常価格	1,760円
マゼランカード会員価格	1,584円

SET MENU

和風

洋風

A_{set}ごはん&味噌汁
(香の物付き)

パン&スープ

+¥370

会員価格¥333

B_{set}Aセット
+
前菜
&
ドリンク1杯
(コーヒー又は紅茶)

+¥740

会員価格¥666

Aセット
+
オードブルセット
(サラダ付き)
&
ドリンク1杯
(コーヒー又は紅茶)

Bセット

(ドリンクはお好きな物から選べます)

S_{set}

Bセット

(ドリンクはお好きな物から選べます)

+

+

+¥1,100

オリジナルデザート

会員価格¥990

オリジナルデザート

单品

- | | | | |
|------------|------|-------------|------|
| • ご飯・パン | ¥220 | • 洋風オードブル | ¥450 |
| • 味噌汁・スープ | ¥220 | • 和風 前菜プレート | ¥450 |
| • ご飯・パスタ大盛 | ¥110 | | |
| • サラダ | ¥220 | • オリジナルデザート | ¥450 |

The page features a light green border. In the top right corner, there is a cluster of tropical plants including a Bird of Paradise flower with orange, blue, and yellow petals, a yellow and pink Plumeria flower, and several green palm fronds. In the bottom left corner, there is another cluster featuring pink Bird of Paradise flowers, a pink Plumeria flower, a large green Monstera leaf, and a Bird of Paradise flower. The central text is positioned between these two floral arrangements.

ドリンクメニュー
Drinks Menu

アルコール



アサヒスーパードライ (小瓶)	¥ 660
サントリー角ハイボール	¥ 550
レモンサワー	¥ 550
ウーロンハイ	¥ 550
焼酎 (いいちこ／二階堂／黒霧島) ロック・水・炭酸	¥ 550
日本酒 1合瓶 (冷酒)	¥ 770
グラスワイン 赤／白	¥ 550
グラススパークリングワイン	¥ 770

カクテル

カシスオレンジ	カシスの芳醇な香りとオレンジの 甘みが最高に美味しいカクテルです	¥ 770
ジントニック	定番のジントニックを！	¥ 770

ボトル



ワイン 720ml (赤／白)	¥ 3,300
スパークリングワイン	¥ 3,300
焼酎ボトル	¥ 2,500
ボトルセット (水・氷・お代わり自由)	¥ 550
割りものデキャンタ (ボトル注文の場合のみ)	
炭酸／ウーロン茶	¥ 440
カットレモン1個分 (8カット)	¥ 250
カットレモンハーフ (4カット)	¥ 130



ノンアルコール

アサヒスーパードライ ゼロ
ノンアルコールスパークリングワイン

¥550
¥550

ソフトドリンク

各 ¥440

コーヒー (ホット・アイス)
紅茶 (ホット・アイス)
カモミールティー (ホット)
緑茶
アイスウーロン茶
100%オレンジジュース
100%アップルジュース
コーラ
ジンジャーエール





KIDS MENU



お子様プレート

- ★ ミニハンバーグ
- ★ 海老フライ
- ★ チキンナゲット
- ★ フライドポテト
- ★ ソーセージ

- ★ 温野菜
- ★ フォカッチャ
- ★ コーンスープ
- ★ ミニデザート
- ★ ジュース (オレンジorリンゴ)

¥1,540

* KIDS ミートソースパスタ

¥880

* ポテトフライ

¥550

* オリジナルデザート

¥450