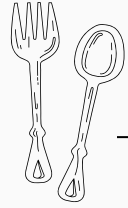


LUNCH MENU



帆立貝柱と有頭海老の
アメリカヌソース
¥2,580 会員価格 ¥2,322

北海道産の帆立貝柱と有頭海老を
ソテーし、白ワインでフランベをし、
香りを移しました。
甲殻類のダシがたっぷり詰まった
香り豊かなソースと共にどうぞ。

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



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。

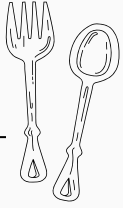
Set ok



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



SIMPLE LUNCH



人気No.1



自家製サルシッチャと
リングイーネのトマトソースパスタ

¥1,800 会員価格 ¥1,620

サルシッチャとは、
イタリア風のソーセージです。

麺は“リングイーネ”
イタリア語で「舌」を意味し、平たくモチモチした
パスタに粗挽きの国産ポークとたっぷりの香草を
混ぜ合わせ、トマトソースで仕上げました。

Set ok



熟成ビーフグリル &
ソフトシェルシュリンプのフリット
タルタル チリソース

¥1,780 会員価格 ¥1,602

殻ごと召し上がれる海老のフリットをステーキに
添えたダブルメインディッシュプレートです。

お肉追加 1枚 ¥650

エビ追加 1枚 ¥300

Set ok



カレーにお得なセット



よこすか海軍カレー

これを食べて軍艦を見てもよし！
軍艦を見てこちらを食べてもよし！
ビーフはその時の仕入れ状況で部位が変わります。

¥2,480 会員価格 ¥2,232

+¥370 会員価格¥333

オードブルセット
(サラダ付き)
&
コーヒー又は紅茶

+¥740 会員価格¥666

オードブルセット
(サラダ付き)
&
コーヒー又は紅茶
+
スペシャルデザート
&
好きなドリンク 1杯

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
&
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)

&

コーヒー又は紅茶

S_{set}

Bセット
+
甘味
&
好きなドリンク 1杯

+¥1,100

会員価格¥990

Bセット

+
スペシャルデザート
&

好きなドリンク 1杯

 単品

ごはん(香の物付き)・パン ¥220

デザート ¥450

味噌汁・スープ ¥220

モンブラン単品 ¥660

サラダ ¥220

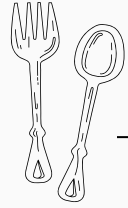
セットのデザートを

和前菜 ¥450

モンブランへ変更 ¥220

洋オードブル ¥450

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。

(香の物、味噌汁付き)

¥2,580 会員価格 ¥2,322

熟成ビーフサーロイン重

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。

(香の物、味噌汁付き)



¥2,480 会員価格 ¥2,232

お重にお得な和風のセット

+ ¥370 会員価格 ¥333

和前菜
&
コーヒー又は紅茶

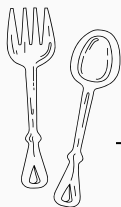
+ ¥740 会員価格 ¥666

和前菜
&
コーヒー又は紅茶
+
甘味
&
お好きなドリンク1杯

おすすめpoint

海鮮重は、三崎鮪に加えて
その日に佐島漁港で水揚げ
されたばかりの鮮魚を使っ
ている為、日によって種類
が変わり、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。



佐島の一皿

佐島漁港から仕入れた朝どれ鮮魚を使った一皿



鮮魚のポワレ

わさびの香りのブルブランソース

佐島漁港で水揚げされた鮮度の良い魚を、フランス料理の調理法で焼き上げました。
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。

鮮魚はその日の仕入れ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

¥2,280

会員価格 ¥1,980

staffのおすすめ

+ Sset(洋風)

オードブルセット（サラダ付き）と本日のスープ、
メインのお料理にはパンがついてきます。

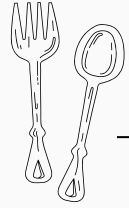
セットの「好きなドリンク」には是非、白ワインをお選び下さい。

お料理をより一層お楽しみいただけます。

アルコールが苦手な方には、ノンアルコールのスパークリングワインもご用意がございます。

最後はデザートとコーヒーで、食後の一時をお過ごしください。

創作御膳



- ・先付 前菜盛り合わせ
- ・冷菜 変わり豆腐とフルーツトマト醤油のエスプーマ
ハモの湯引き 梅肉添え
- ・お造り 三崎鮪と佐島鮮魚のお刺身
- ・焼物 葉山牛もも肉のロースト
アボカドわさび添え
- ・揚げ物 国産鶏胸肉と夏野菜の天麩羅
- ・お食事 ゆかりご飯 自家製糠漬け
- ・椀物 味噌汁
- ・甘味 水菓子

¥3,480 会員価格 ¥3,132

佐島膳



金曜日 音楽の日だけの特別な一皿

好評だった地産地消メニューを
お求めやすい価格で
音楽の日、金曜日限定でご提供いたします。



(写真は一例です。)

¥2,480 会員価格 ¥2,232

当日の担当料理人が、佐島漁港で水揚げされたばかりの
朝どれ鮮魚を、漁港目の前にお店を構える「丸吉商店」さんから
直接買い付け、その日のメニューを決めております。

特別な一皿を是非、ご賞味ください。

この日の為に仕入れますので、予約は受けておりません。
水揚げ状況によりますので、ご用意できる数も限定となります。

佐島漁業は、日本の伝統的な漁法で環境負荷の少ない『定置網漁法』で漁を
営んでいます。定置網は相模湾で最大規模を誇り、佐島ブランドとしても広
く知られています。