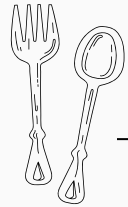


LUNCH MENU



帆立貝柱貝と有頭海老のソテー
アメリカーナソース

¥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
白ワインにてフランベをすることで
香りを移しました。
甲殻類の旨味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、ビーフ・ポークが
持っている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。
ステーキソースには純国産の柚子果汁を
使用しております。

Set ok



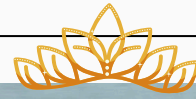
お料理は全て単品でのご提供になります。

「Set ok」マークのあるお料理は
選べるセットメニューで、お好みに
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・チリソース添え
¥1,780 会員価格 ¥1,602

殻ごと召し上が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本 ¥300

Set ok



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。
(牛乳&ミニサラダ付き)

¥1,600 会員価格 ¥1,440

カレーにお得なセット

カレーBセット

+¥370 会員価格¥333

オードブルセット

&

コーヒー又は紅茶

カレーSセット

+¥740 会員価格¥666

オードブルセット

&

お好きなドリンク1杯

&

オリジナルデザート

SET MENU

和風

洋風

Aset

ごはん&味噌汁
(香の物付き)

パン&スープ

+¥370

会員価格¥333

Bset

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)



Sset

Bセット
(ドリンクはお好きなものから選べます。)
+
甘味

+¥1,100

会員価格¥990

Bセット

(ドリンクはお好きなものから選べます。)
+

オリジナルデザート

单品

ごはん(香の物付き)・パン ¥220
味噌汁・スープ ¥220
サラダ ¥220
和前菜 ¥450
洋オードブル ¥450
ごはん・パスタ大盛 ¥110

デザート ¥450
(甘味orオリジナルデザート)
モンブラン单品 ¥680
セットのデザートを
モンブランへ変更 ¥220

おすすめ MENU



三崎マグロと佐島鮮魚の海鮮重



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

(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

お重Bセット

+¥370 会員価格 ¥333

お重Sセット

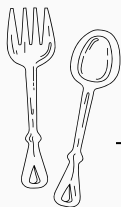
+¥740 会員価格 ¥666

和前菜
&
コーヒー又は紅茶

和前菜
&
好きなドリンク1杯
&
甘味

おすすめpoint

海鮮重は、三崎鮪に加えて
佐島漁港にて水揚げされた
新鮮な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

わさび香るブルブランソース

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 ￥2,280 会員価格 ￥2,052

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「お好きなドリンク」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



限定12食



- ・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 三崎マグロ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 自家製ぬか漬
- ・椀物 味噌汁
- ・甘味 水菓子
- ・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

佐島膳



金曜日限定 【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。)

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。

- ・ 前菜盛り合わせ
- ・ 漁れたて鮮魚（調理法は魚の種類によって変わります）
- ・ 刺身盛り合わせ
- ・ 小鉢
- ・ ご飯、 自家製ぬか漬け
- ・ 味噌汁
- ・ 果物
- ・ 食後のお飲み物はコーヒー、紅茶、緑茶よりお選びください。

¥2,480 会員価格 ¥2,232

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。

特別な一皿を是非、ご賞味ください。