

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。

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

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。

¥2.480 会員価格 ¥2.232



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

和前菜 & コーヒー又は紅茶 お重 Sセット +¥740

会員価格¥666

和前菜 & コーヒー又は紅茶 + 甘味 & ご好きなドリンク1杯 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 わさび香るブールブランソース ¥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

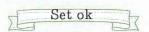
Set ok



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。





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







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 ¥770 甘みが最高においしいカクテルです

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	(4)
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



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



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

- ★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

レストラン個室のご案内

ご家族との大切な時間 慶事、弔事にご利用いただける落ち着いた個室空間



贅沢に四季折々の味覚をお楽しみ個室専用メニュー 竹

·自家製水菓子

・ゆかり御飯 香の物 汁物

・旬の天麩羅盛り合わせ抹茶塩

出汁香る茶碗蒸し

・熟成ビーフのたたき風

・国産鶏の照り焼き

オリジナルソースフのたたき風

・優等海老チリソース和え

・汲み上げ湯葉の木ノ子案

・三崎鮪と佐島産鮮魚のお造り・季節の前菜4種盛り

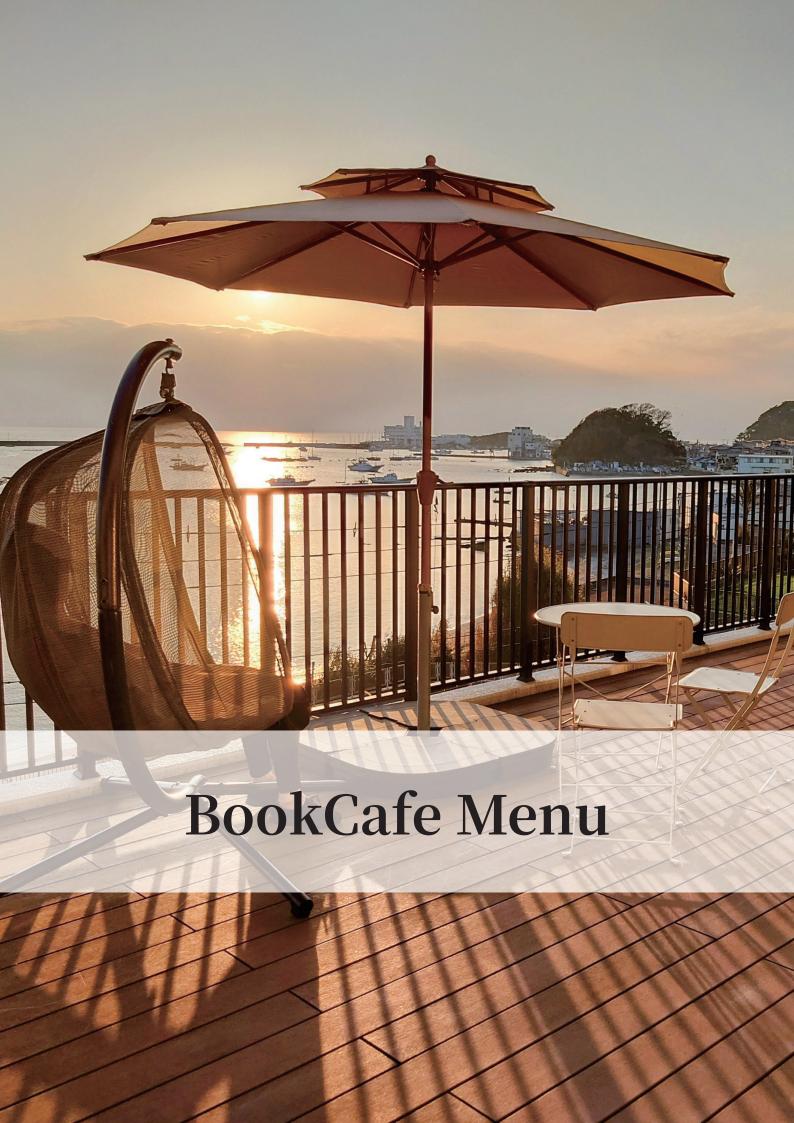
竹お品書き





4~12名様にご対応可能です。個室のご予約は3日前までにご連絡ください。 その他の個室専用メニューもございます。お気軽にお問い合わせください。 ※仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

<平日限定>ウェルカムドリンク1杯付



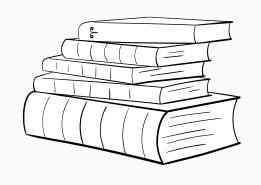


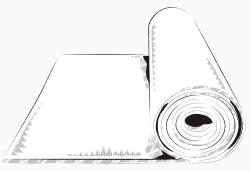
マゼラン湘南佐島 BOOK CAFE

本に書いてあるものが・・・

買える 飲める 食べられる!











なないろのクリームソーダ



 $2023.9.1 \sim$



お選びいただけます
・ココナッツ・オレンジ・ホワイトピーチ・ブルーブルー・イチゴ・コーラ・レモン・バナナ・パイナップル・メロン・マンゴー・コーヒー

なないろのクリームソーダ ¥660 (税込) OF COIAL SWEET



¥1,210 (稅込) SET DRINK+330

ALCOHOL



最高の一杯を潮風と共に。



Craft Beer & White Wine ¥660 (税込)

DESERT MENU



バニラアイスと黒ゴマのプリン ¥770



チョコバナナパフェ ¥990



マゼノワール ¥770



バスクチーズケーキ ¥660



秋音の宝物 ¥770



焼き芋ブリュレ ¥660



アフォガード ¥660



アップルタルト ¥660

BOOK CAFE MENU

スープ&ドリンクセット ドリンクセット

プラス¥550 プラス¥330



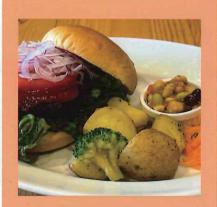
大豆ミートと野菜のキーマ 人気No.1

¥1,100



贅沢きのこバーガー

きのこの香りとチーズのコク、 ベーコンの旨みが加わった満足感 たっぷり贅沢バーガー ¥**1,100**



マゼランバーガー

フレッシュ野菜と ビーフ100%パティを使った ビーノ100. 罪悪感ゼロバーガー ¥1,100



季節やさいの美活プレート スープ付き

10種類以上のお野菜を使った 食べて美しく健康になれる プレートです

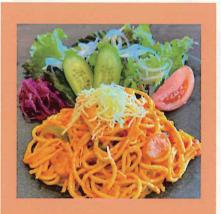
¥1,210



秋のチキン南蛮プレート

チキン南蛮に、秋香るきのこ とさつまいものプレート

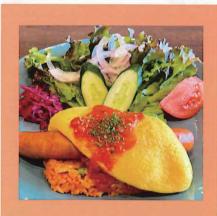
¥1,100



Cafeのナポリタン

Cafeの定番 みんな大好きナポリタン

¥1,100



Cafeのオムライス

やまゆリポークソーセージと ふんわり卵が絶妙

¥1,100



OK CAFE

NO SERVICE CHARGE

Drink Menu

	-	7	P
П			

コーヒー	¥440
コーヒーのおかわり	¥220
カフェラテ	¥550
ソイラテ	¥550
チャイ	¥550
ソイチャイ	¥550
ココア	¥550
フワフワ抹茶ラテ	¥550
フワフワ抹茶ソイラテ	¥550
アールグレイ	¥440
ダージリン	¥440
カモミール	¥550
ホットジンジャー	¥550
アップルジンジャー	¥550

ICE

アイスコーヒー	¥440
アイスコーヒーのおかわり	¥220
アイスカフェラテ	¥550
アイスソイラテ	¥550
飲むわらび餅入り抹茶ラテ	¥550
飲むわらび餅入り抹茶ソイラテ	¥550
。 アイスロイヤルミルクティー	¥550
アイスフルーツティー	¥550
アイスティー	¥440
美酢ソーダ(ザクロ)	¥550
美酢ソーダ(マスカット)	¥550
美酢ソーダ(シトラス)	¥550
アップルジュース	¥440
マンゴーネクター	¥440

ALCOHOL

クラフトビール	¥660
ノンアルコールビール	¥550
白ワイン(甘・辛)	¥550
ハイボール	¥550
ハイボールのおかわり	V770

ホットロイヤルミルクティー

SMOOTHY

珈琲バナナスムージー	¥770
ベリーベリースムージー	¥770
マンゴースムージー	¥770
本に書いてあるスムージー	¥770

10:00~17:30(L0 17:00)