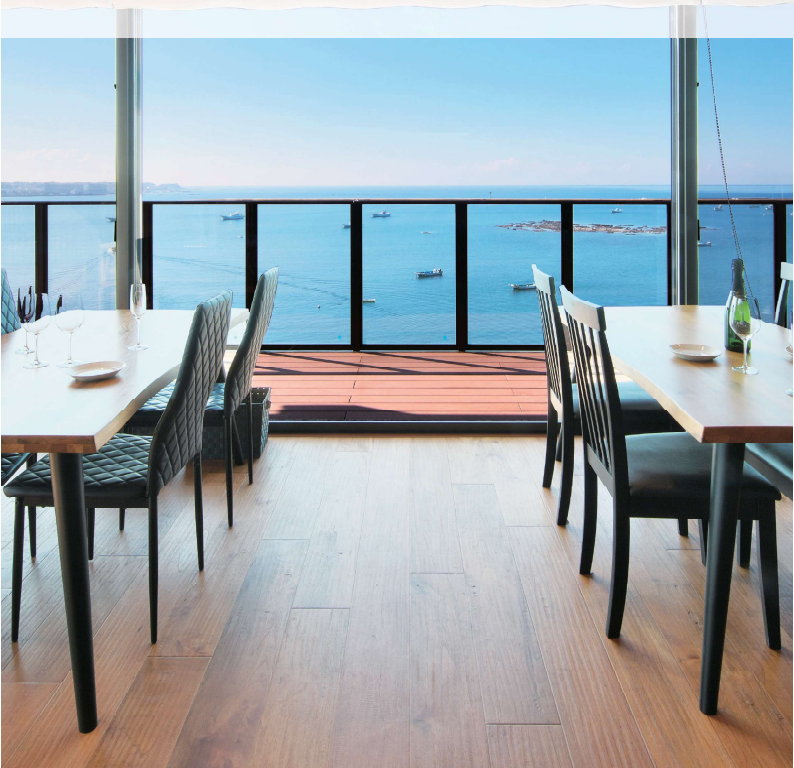


Restaurant Menu



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

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



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



佐島の鮮魚のボリレ

わさび香るブルブランソース

¥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。

Set ok

神奈川県やまゆり牛とボークのハンバーグ
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ボーク
の合い挽きハンバーグです。

合い挽きにすることで、やまゆりボークの
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)

+¥370

会員価格¥333

パン&スープ

Aセット

+

前菜
&ドリンク1杯
(コーヒー又は紅茶)B_{set}

+¥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)

+

オリジナルデザート

S_{set}

+¥1,100

会員価格¥990

Bセット

(ドリンクはお好きな物から選べます)

+

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 purple petals, a yellow and pink Plumeria flower, and several green palm fronds. In the bottom left corner, there is another cluster featuring pink and orange Hibiscus flowers, a Bird of Paradise flower, and various green tropical leaves like Monstera and palm fronds.

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

レストラン個室のご案内

ご家族との大切な時間

慶事、弔事などにもご利用いただける落ち着いた個室空間



松

旬の海の幸や山の幸を贅沢に楽しめる個室メニューです。
鮮魚や和牛、天麩羅、海鮮丼まで、多彩な味覚を
お楽しみいただけます。

お一人様 六千六百元（税・室料込み）

松 お品書き

- ・季節の前菜4種盛り
- ・地場野菜の炊き合わせ
- ・茶碗蒸し 雲丹鰯掛け
- ・鮮魚の西京焼き
- ・サザエの壺焼き
- ・有頭海老のチリソース和え
- ・特選和牛ローストビーフ
- ・国産鶏もも肉 けしのみ焼き
- ・旬の天麩羅盛り合わせ 抹茶塩
- ・三崎鮪と鮮魚の海鮮丼
- ・汁物
- ・自家製ぬか漬け
- ・自家製水菓子



竹

贅沢に四季折々の味覚をお楽しみいただける1番人気のメニューです。

お一人様 五千五百円（税・室料込み）



竹 お品書き

- ・季節の前菜4種盛り
- ・温野菜
- ・三崎鮓と鮮魚のお造り
- ・汲み上げ湯葉のきのこ館
- ・有頭海老のチリソース和え
- ・国産鶏の照り焼き
- ・熟成ビーフのたたき風
オリジナルソース
- ・出汁香る茶碗蒸し
- ・旬の天麩羅盛り合わせ
抹茶塩
- ・ゆかり御飯 香の物 汁物
- ・自家製水菓子

梅

旬の前菜や鮮魚、天麩羅、熟成ビーフなど多彩な味覚をお楽しみいただけます。

お一人様 三千八百五十円
税・室料込み



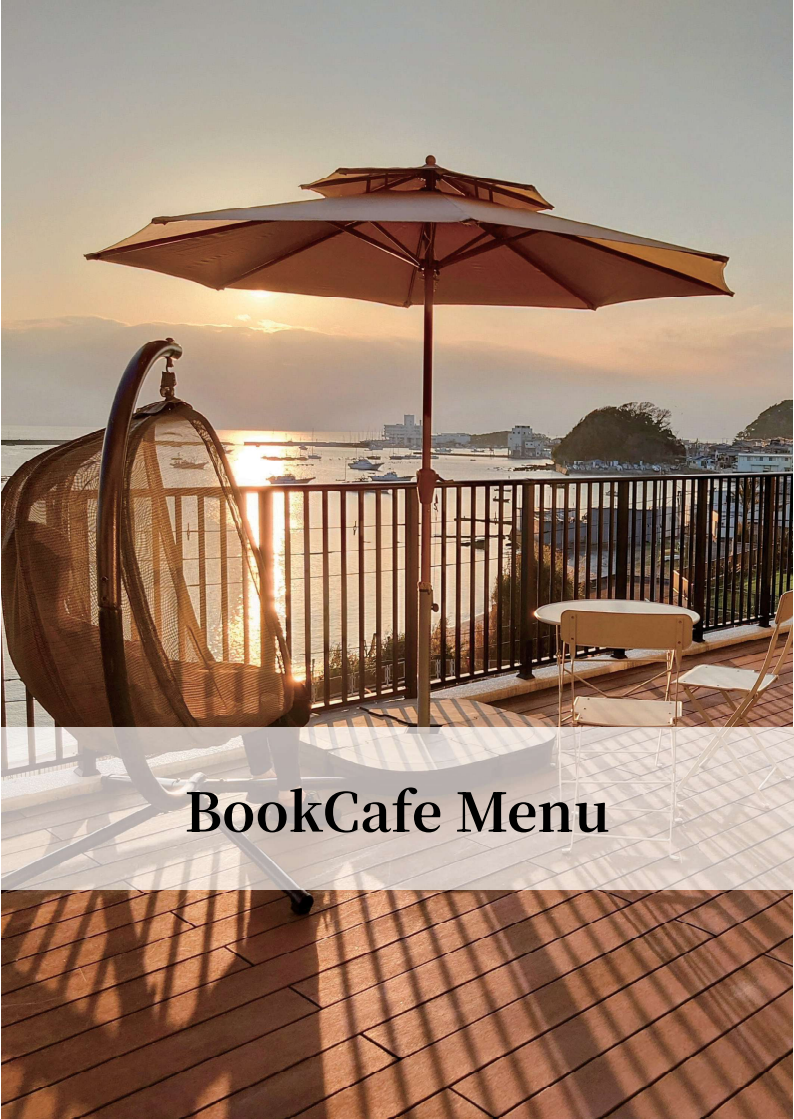
梅 お品書き

- ・季節の前菜4種盛り
- ・温野菜
- ・三崎鮓と佐島しらすのお造り
- ・汲み上げ湯葉のきのこ館
- ・有頭海老のチリソース和え
- ・国産鶏の照り焼き
- ・熟成ビーフのたたき風
オリジナルソース
- ・旬の天麩羅盛り合わせ
抹茶塩
- ・ゆかり御飯 香の物 汁物
- ・果物

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。

※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



BookCafe Menu

マゼラン湘南佐島 BOOK CAFE

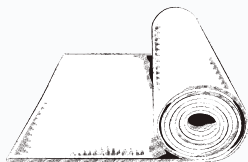


本に書いてあるものが・・・

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～



お選びいただけます

- ・ココナッツ ・オレンジ ・ホワイトビーチ
- ・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)

mazeran book cafe

SPECIAL SWEET

strawberryfaiit



¥1,430 (税込)

SET DRINK + 330

ALCOHOL



最高の一杯を
潮風と共に。



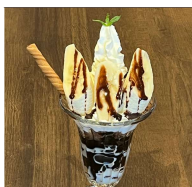
Craft Beer & White Wine

¥660 (税込)

DESERT MENU



バニラアイスと黒ゴマのプリン
¥770



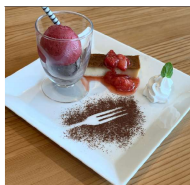
チョコバナナパフェ
¥990



マゼノワール
¥770



カタラーナ
¥660



冬のおくりもの
¥770



焼き芋ブリュレ
¥660



アフォガード
¥680



アップルタルト
¥680

デザートセットはプラス¥330で好きなドリンクを選べます

BOOK CAFE MENU

ドリンクセット+¥330

スープ+ドリンクセット+550



大豆ミートと野菜のキーマ

お肉を使わない野菜たっぷりのキーマカレー

¥1,100



デミグラスバーガー

じっくりグリルした甘みたっぷりの玉ねぎに、コク深い濃厚デミグラスソースを合わせた贅沢バーガー

¥1,210



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

New!



鶏と根菜の黒酢プレート

鶏と根菜を、黒酢のコクうまソースで絡めた身体にやさしいプレート

¥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

やまゆりポークソーセージとふんわり卵が絶妙

¥1,100



BOOK CAFE

NO
SERVICE
CHARGE

Drink Menu

• HOT

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
ホットロイヤルミルクティー	¥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스티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	¥330

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(LO 17:00)