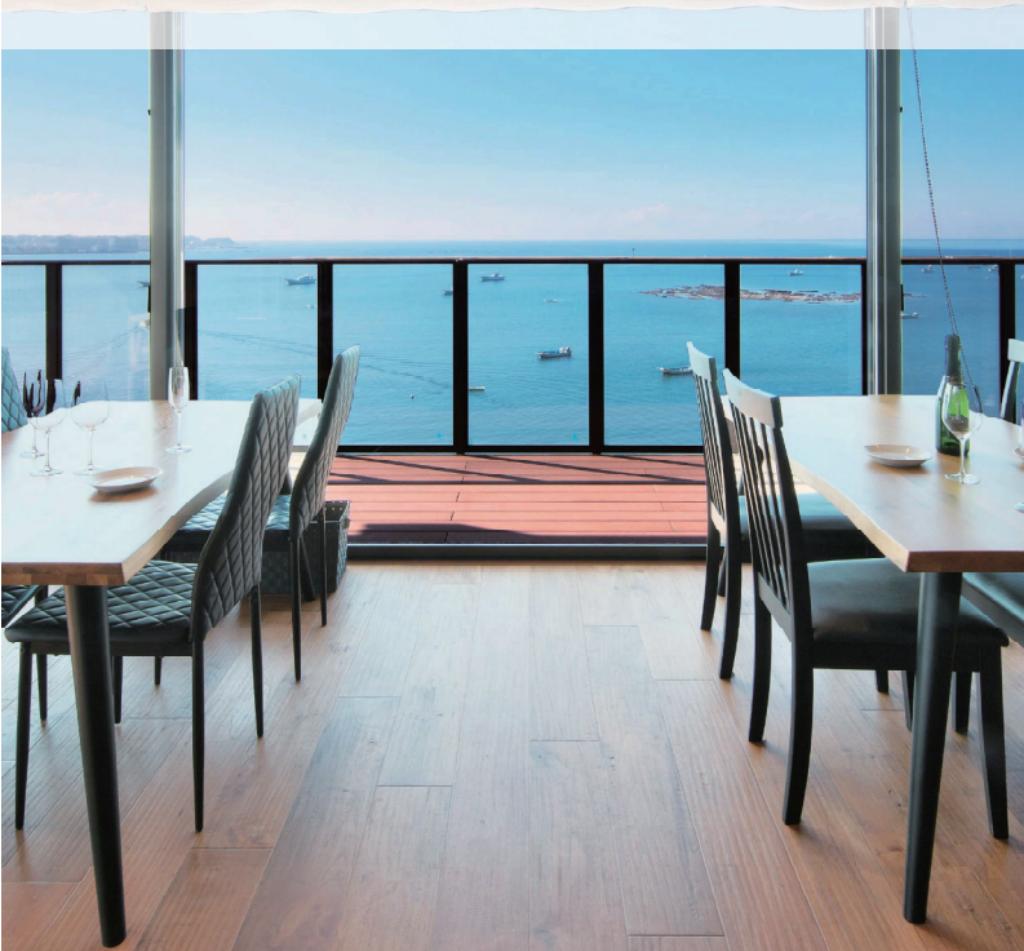


# Restaurant Menu



## 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

和前菜  
&  
コーヒー又は紅茶

お重 S セット  
+ ¥740

会員価格 ¥606

和前菜  
&  
コーヒー又は紅茶  
+  
甘味  
&  
お好きなドリンク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



佐島の鮮魚のボリ  
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  
和のティストを加え、  
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



神奈川県産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

## 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&amp;スープ

+¥370

会員価格¥333

## Aセット

+

前菜

&amp;

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)

&amp;

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

(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

## 単品

- |            |      |             |      |
|------------|------|-------------|------|
| • 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 |



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おいしいカクテルです	¥ 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



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 六千六百円（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 雲丹餡掛け

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

汁物

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

三崎鮪と鮮魚のお造り

汲み上げ湯葉のきのこ餡

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

三崎鮪と佐島しらすのお造り

汲み上げ湯葉のきのこ餡

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



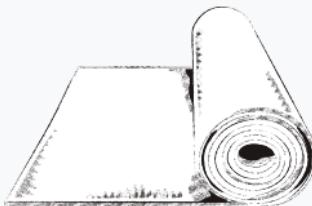
# BookCafe Menu

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）

mazeran book cafe

SPECIAL SWEET

# strawberryfait



¥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)

# DESSERT MENU



バニラアイスと黒ゴマのプリン  
¥770



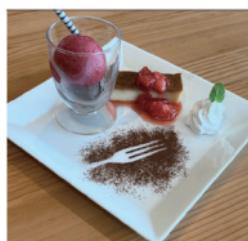
チョコバナナパフェ  
¥990



マゼノワール  
¥770



焼き芋ブリュレ  
¥660



冬のおくりもの  
¥770



オペラ  
¥770



アフォガード  
¥660



カタラーナ  
¥660

デザートセットはプラス¥330でお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

New!



恋する♡大根バーガー

大根のソテーに、サクッとした触感のフライドオニオン、ピンク(ピーツ)のソースが可愛いバーガー

¥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



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

New!



鰯と根菜の温活プレート  
スープ付き  
鰯と根菜と生姜でからだ想いの免疫ケアプレート

¥1,210



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

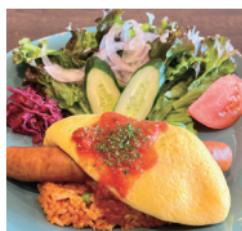
¥1,100



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

## Drink Menu

NO  
SERVICE  
CHARGE

### • 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	¥330

### SMOOTHY

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



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