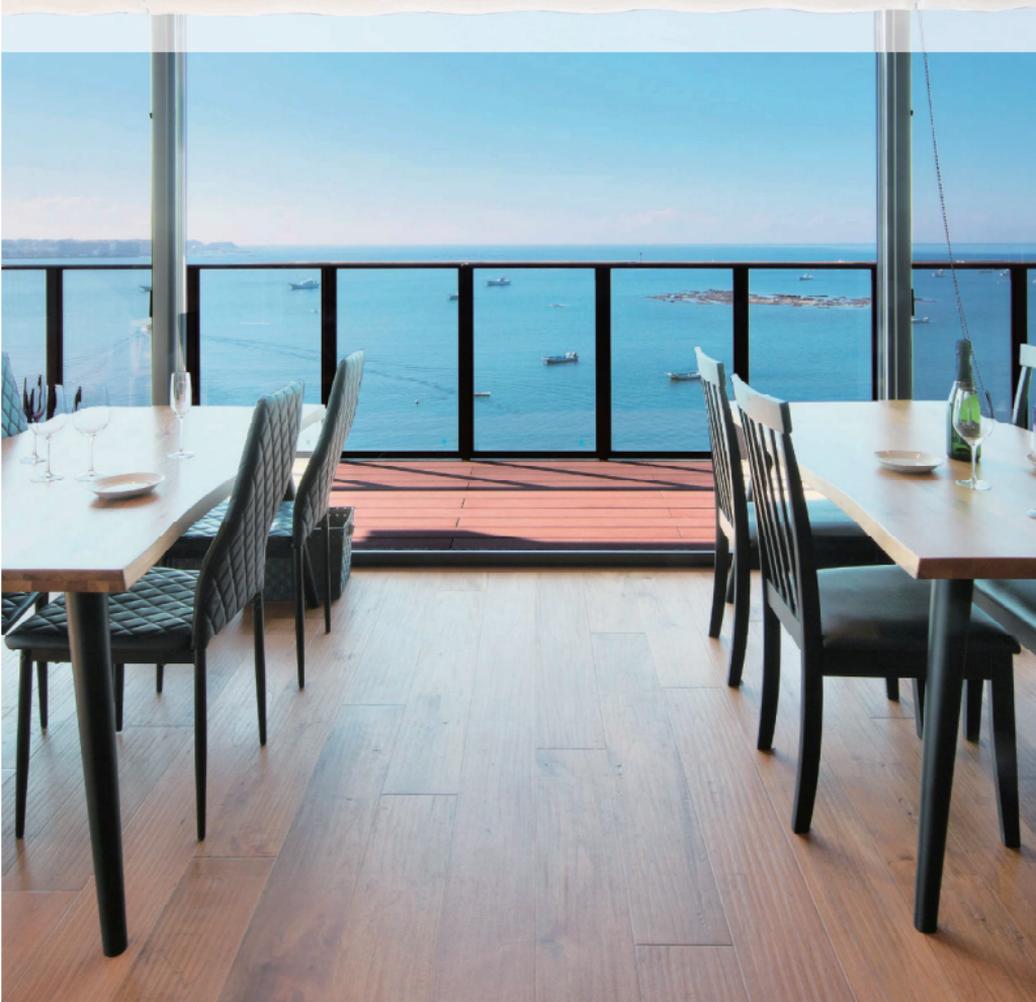


Restaurant Menu



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

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。

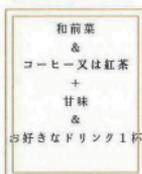
お重 Bセット
+¥370

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



佐島の鮮魚のボソレ

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ためお肉本
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

Aset

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)

Bset

+¥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

Sset

+¥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 | ● オリジナルデザート | ¥450 |
| ● サラダ | ¥220 | | |

The page features a light green border. In the top right and bottom left corners, there are illustrations of tropical plants, including Bird of Paradise flowers (orange and blue), pink and yellow plumerias, and various green leaves like palm fronds and monstera leaves.

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

¥550

ノンアルコールスパークリングワイン

¥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 | ★ 温野菜 |
| ★ 海老フライ | ★ フォカッチャ |
| ★ チキンナゲット | ★ コーンスープ |
| ★ フライドポテト | ★ ミニデザート |
| ★ ソーセージ | ★ 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
- ・ 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

簀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)



お品書き

- ・季節の前菜4種盛り
- ・温野菜
- ・三崎鮭と鮮魚のお造り
- ・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)



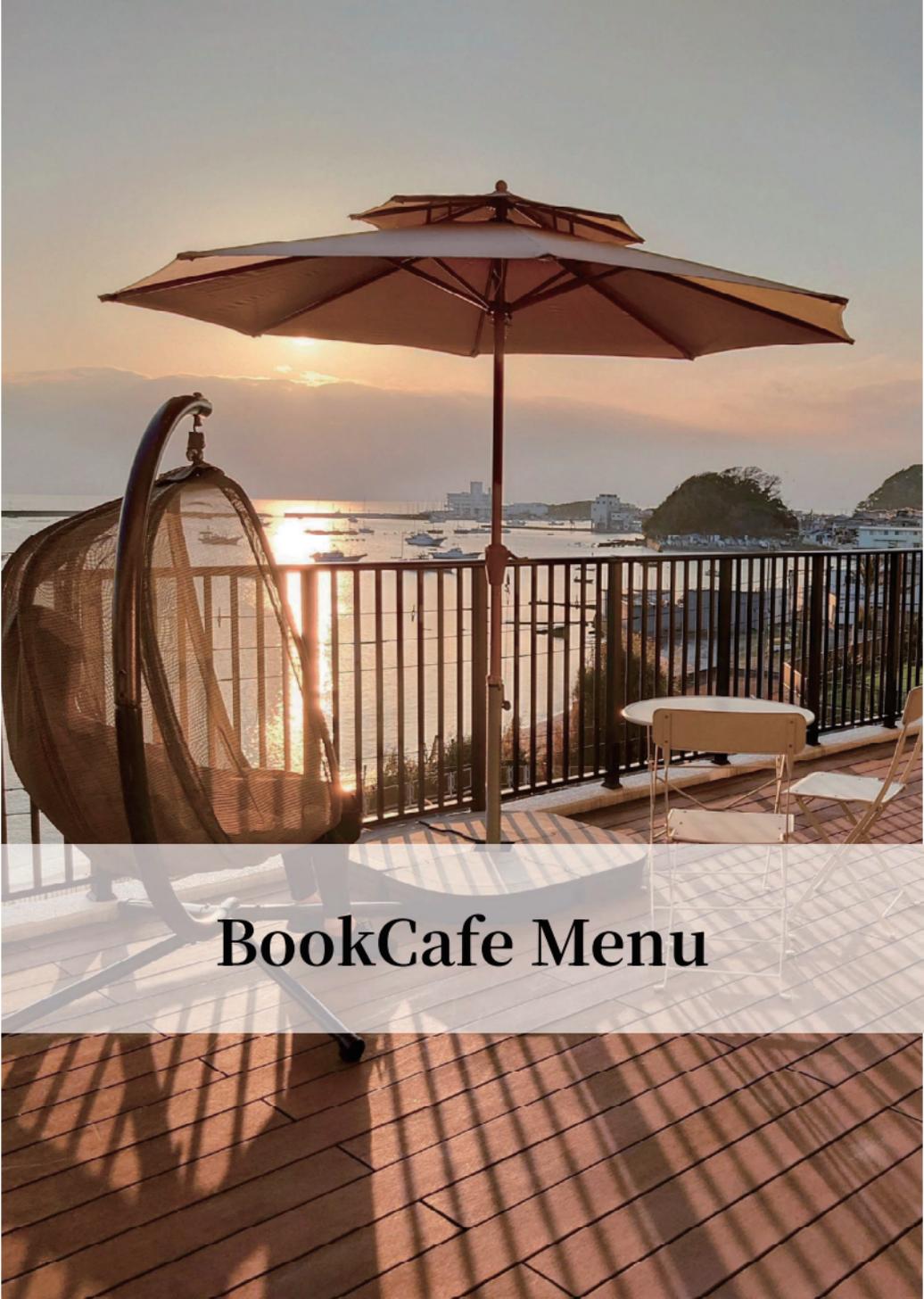
お品書き

- ・季節の前菜4種盛り
- ・温野菜
- ・三崎鮭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

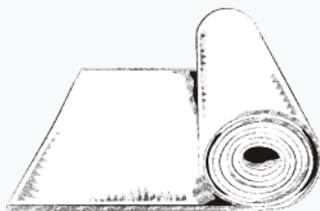


本に書いてあるものが・・・

買える

飲める

食べられる！





期間
限定

♥ SweetHoney ♥ トースト

1.210 円 (税込)

コーヒーor紅茶付き



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

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)

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



焼き芋ブリュレ
¥660



春のおとずれ
¥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

New!



和風ライスバーガー

シャキシャキのきんぴらごぼ
うと豚肉の甘辛醤油ダレをは
さんだライスバーガー

¥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

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

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
ダーズリン	¥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
<small>new!</small> 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
<small>new!</small> アイスロイヤルミルクティー	¥550
明日フルーツティー	¥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
<small>new!</small> 本に書いてあるスムージー	¥770



10:00~17:00 (L.O.16:30)