

SHICHIRIGAHAMA

七里ガ浜

—フルコースを楽しむコース—



そば粉のガレット 魚介のマリネ 湘南ゴールドドレッシング

Buckwheat flour galette and Marinated seafood with shonan gold dressing

ジャガイモのポタージュ アスパラのピューレ

Potato potage with asparagus puree

桜鱒のロースト 野菜入り白ワインソース

Roasted cherry salmon with white wine sauce in vegetables

牛サーロインのポワレ 柚子胡椒ソース ニンニクのアクセント

Beef sirloin poêlé with yuzu pepper sauce

※追加料金でメインディッシュのグレードアップを承ります。

We will upgrade the main dish for an additional fee.

- | | |
|------------------------------------|----------|
| ・牛フィレ肉 <i>Beef fillet</i> | + ¥1,000 |
| ・黒毛和牛フィレ肉 <i>Wagyu beef fillet</i> | + ¥2,800 |
| ・葉山牛ロース肉 <i>Hayama beef loin</i> | + ¥6,200 |

レアチーズケーキ バニラアイス添え

Unbaked cheesecake with vanilla ice cream

パン／コーヒー

Bread／Coffee

一般(Non-member) ¥6,500

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま(Member) ¥6,100

春のコース
～福寿園の香り～
—季節のコース—



魚介のマリネ 春の訪れ

Marinated Seafood ~a taste of spring~

アサリのフランとカブのポタージュ 抹茶の香り

Short-neck clam flan and turnip potage

白身魚のポワレ 桜エビのソース 抹茶のリゾットとともに

White-fleshed fish poêler with sakura shrimp sauce and Matcha risotto

牛フィレ肉のポワレ レフォールソース

Beef fillet poêler with horseradish(raifort) sauce

※追加料金でメインディッシュのグレードアップを承ります。

We will upgrade the main dish for an additional fee.

- | | | |
|-----------|--------------------------|----------|
| ・黒毛和牛フィレ肉 | <i>Wagyu beef fillet</i> | + ¥2,000 |
| ・葉山牛ロース肉 | <i>Hayama beef loin</i> | + ¥5,400 |

桜香るチョコブランのムース 抹茶アイス添え

Chocolate blanc mousse with matcha ice cream

パン／コーヒー

Bread／Coffee

一般(Non-member) ¥8,700

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま(Member) ¥8,200

アニバーサリー

ANNIVERSARY

—お祝いを楽しむコース—



本日のアミューズ

Amuse of the day

アオリイカのパスタ仕立て 春菊のソース プリマベーラ

Bigfin reef squid in pasta style with crown daisy sauce and primavera

富士の鶏とキャベツのプレッセ アルザス風

Chicken and cabbage presse

小海老 白身魚のシャルロット スープ仕立て

Shrimp and white fish charlotte ~soup style~

いちごのグラニテ

Strawberry granite

国産牛フィレ肉のグリル 金柑のコンポートとレモンのソース

Grilled domestic beef fillet with kumquat compote and lemon sauce

※追加料金でメインディッシュのグレードアップを承ります。

We will upgrade the main dish for an additional fee.

・葉山牛ロース肉 *Hayama beef loin* + ¥2,700

紅茶のフィナンシェ 湘南潮彩レモンとハチミツムース

Tea financier with lemon and honey mousse

パン／コーヒー

Bread／Coffee

一般(Non-member) ¥13,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま(Member) ¥12,000

葉山牛ディナー

HAYAMA

一葉山牛を楽しむコース一



本日のアミューズ

Amuse of the day

帆立貝のポッシェ 万華鏡仕立て

Poached scallops

あん肝とチーズのサブレ 鹿児島 甘露(母ゆずり)のソース
Monkfish liver and cheese sablé with honeydew sauce

真鯛のヴァプール 桜仕立て

Steamed red sea bream Cherry blossom style

湘南潮彩レモンのグラニテ

Lemon granite

葉山牛サーロインのグリル セロリラブのピューレと葉わさびのフリット添え
Grilled Hayama beef sirloin with celeri-rave puree and wasabi leaves fritto

湘南ゴールドのムース ヨーグルトのソルベ

Citrus mousse with yogurt sorbet

パン／コーヒー

Bread／Coffee

ミニヤルディーズ

Mignardises

一般(Non-member) ¥18,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま(Member) ¥17,000

Kids Menu

～お絵描きデザート付き お子さまランチ～



オムライス / ラザニア / たこさんウィンナー

エビフライ / 牛ロースステーキ / ハンバーグ / スマイルポテト

本日のスープ

お絵描きデザートプレート

お飲みもの (オレンジまたはアップル)

Omelette rice/Lasagna/French fries/Sausage/Fried shrimp/beef loin steak

Hamburger steak/Soup/Dessert/Juice

¥4,000

Kids A la carte

お子さま単品メニュー

コーンポタージュスープ *Corn soup* ¥550

ミートソーススパゲッティ *Spaghetti with meat sauce* ¥1,100

ハンバーグステーキ ライス付 *Hamburger steak and rice* ¥1,300

フライドチキン & ポテト *Fried chicken & French fries* ¥800

フライドポテト *French fries* ¥650

お子さまデザート 盛り合わせ *Assorted dessert* ¥800

<12才以下のお客様のメニューとなります>

A la carte

単品メニュー

オードブル盛り合わせ ￥1,500

Assorted Hors d'oeuvres

本日のスープ ￥1,000

Soup of the day

しらすサラダ

￥1,150

Whitebait Salad

本日の魚料理 ￥2,600

Fish of the day (same as SHICHIRIGAHAMA fish dish)

本日の魚料理 ￥3,500

Fish of the day (same as Anniversary fish dish)

和牛フィレ肉のポワレ120 g ￥6,000

Wagyu beef fillet poiret

葉山牛のグリエ100 g ￥8,000

Grilled Hayama Beef

パン/ライス 各￥ 300

Bread/Rice

アイスとシャーベットの盛り合わせ ￥1,200

assorted ice cream and sorbet