

御品書

旬の食材をふんだんに使い一品一品丁寧に作り上げました。

色々な味が楽しめるおばんざいの御膳

秋の ~彩~ お楽しみ御膳

IRODORI / 彩

季節のおばんざい 9種 又は 12種

冷たい香味野菜と十割蕎麦〜胡麻風味〜

季節の炊き込み御飯・香の物・お椀・デザート

Assorted 9 or 12 Kinds of side dish, Cold Soba Noodles,
Soup & Seasonal Cooked Rice, pickles, Dessert

时令家常菜 9种 或 12种、冷荞麦面、餐食、甜点



~彩~ お楽しみ御膳 季節のおばんざい 9種

2,280(2,500)

Assorted 9 Kinds of side dish / 时令家常菜 9种

- 秋刀魚の南蛮漬け
- ほうれん草菊花浸し
- 秋茄子オランダ煮
- 秋鮭の西京焼き
- だし巻き玉子
- かぼちゃの自家製豆腐
- 穴子棒寿司
- 三崎鮭のカルパッチョ
- 里芋田楽 からすみ添え



~彩~ お楽しみ御膳
季節のおばんざい 9種と
地魚のお造り 2種盛り

2,700(2,970)

Assorted 9 Kinds of side dish with Sashimi / 时令家常菜 9种、生鱼片

季節のおばんざい 9種に加えて
新鮮な地魚のお造り 2種もお楽しみください



~彩~ お楽しみ御膳 季節のおばんざい 12種

予約可

3,000(3,300)

Assorted 12 Kinds of side dish / 时令家常菜 12种

上記のおばんざい 9種に下記が追加となります

- 秋野菜のバーニカウダーソース添え
- 鶏ささみ磯部揚げ
- 合鴨のロース煮

◎+470(税込)で地魚お造り 2種盛り付き
with Sashimi / 帯生鱼片 + 470 yen



◎+300(税込)でコーヒー付き with Coffee / 帯咖啡 + 300 yen



雪ノ下 しらすのかき揚げと大海老、
旬菜天婦羅の冷たいつけ汁 十割蕎麦

YUKINOSHITA/ 雪ノ下 1,620(1,782)

Soba noodles and bonito broth with Tempura / 天妇罗和荞麦面

◎+210(税込)で大盛りにできます
Large serving / 大份量 + 210 yen



地魚お造りと鎌倉野菜の天婦羅の御膳
1,980(2,178)

小鉢・地魚のお造り・天婦羅・ミニ十割蕎麦
湘南しらす山椒御飯・赤出汁・香の物

Seasonal Appetizer, Assorted of Sashimi, Tempura,
Mini size soba noodles, Soup & Rice with Boiled Whitebait, pickles
小鉢、生鱼片、天妇罗、餐食、配迷你荞麦面



神奈川県産 やまゆり牛サーロイン

すき鍋御膳 (写真)

Set meal of Japanese-beef Sukiyaki Hot Pot / 和牛寿喜烧锅套餐

しゃぶしゃぶ御膳

Set meal of Japanese-beef Shabu Shabu Hot Pot / 和牛涮锅套餐

各 4,200(4,620)

先付・お造り二種・すき鍋 又はしゃぶしゃぶ
御飯・赤出汁・香の物・デザート・コーヒー

Seasonal Appetizer, 2 kind of Sashimi,
Sukiyaki or Shabu Shabu Hot Pot, Soup & rice, pickles, Dessert & coffee

小皿、生鱼片、八寸、和牛寿喜烧锅 或 和牛涮锅、餐食、甜点、咖啡

追加のお肉 50g 1,280(1,408)

Additional orders of thinly sliced beef 加肉

お子様弁当 ~牛若~ CHILD SET 900(990)

おにぎり・海老フライ・唐揚げ・フライドポテト・サラダ
ミニハンバーグ・たこウインナー・アイスクリーム



10歳までとさせていただきます。

Under 10age / 10岁以下

夜からの御品書



(写真は季節会席のイメージです)

旬を楽しむ 季節会席

～雅～ MIYABI

5,900(6,490)

先付・季節の前菜五種盛合せ・季節のお吸い物椀・旬魚お造り三種・やまゆり牛サーロインステーキ焼き野菜添え
季節の煮物・食事・デザート・コーヒー

Seasonal Appetizer,Soup-type Appetizer,3kind of Sashimi,Japanese-beef sirloin steak with Grilled Vegetables
Boiled foods,Soup,rice,pickles,Dessert & coffee

小盘、开胃菜、清汤、生鱼片、烤牛排和蔬菜、煮菜、餐食、甜点、咖啡

～鶴～ TSURU

要予約

8,000(8,800)

先付け・季節の前菜五種盛合せ・季節のお吸い物椀・旬魚お造り三種・鎌倉海老の冷製サラダ
やまゆり牛サーロインステーキ 焼き鎌倉野菜添え・季節の煮物・旬の揚げ物
自家製土鍋炊き込みご飯・赤出汁・香の物・デザート・コーヒー

Seasonal Appetizer,Soup-type Appetizer,3kind of Sashimi,Cold salad of Kamakura shrimp,Japanese-beef sirloin steak with
Grilled Vegetables,Boiled foods,Deep fries,Soup,Rice Cooked with Seasonal Ingredients,pickles,Dessert & coffee

小盘、开胃菜、清汤、生鱼片、鎌仓虾冷沙拉、烤牛排和蔬菜、煮菜、油炸品、餐食、甜点、咖啡

～葵～ AOI

要予約

12,000(13,200)

先付・季節の前菜五種盛合わせ・季節のお吸い物椀・旬魚お造り三種・鎌倉海老の冷製サラダ
やまゆり牛サーロイン 彩野菜添え・季節鮮魚のしゃぶしゃぶ・旬野菜天婦羅・食事・赤出汁・香の物
デザート・コーヒー

Seasonal Appetizer,Soup-type Appetizer,3kind of Sashimi,Cold salad of Kamakura shrimp,Japanese-beef sirloin steak with
Vegetables Seasonal Fish Shabu-Shabu,Tempura,Soup,rice,pickles,Dessert & coffee

小盘、开胃菜、清汤、生鱼片、鎌仓虾冷沙拉、烤牛排和蔬菜、时令鲜鱼涮涮锅、时令蔬菜天妇罗、餐食、甜点、咖啡

表示価格はサービス料込の税抜価格、()内は税込価格です。写真はイメージです。

Service charge included. Prices in parentheses include tax. Image is for illustration purposes. 包含服务费、括号内的价格含税、图片仅供参考



すき焼き・しゃぶしゃぶ

神奈川県産 やまゆり牛サーロイン

すき焼きコース (写真)

SUKIYAKI course

しゃぶしゃぶコース

SHABU-SHABU course

各 6,000(6,600)

先付け・お造り二種・すき焼き肉 又はしゃぶしゃぶ肉 150g・季節の鍋野菜・うどんまたはご飯・デザート・コーヒー

2 kind of Sashimi, thinly sliced Japanese-beef, Seasonal vegetables, udon, Dessert & coffee

生鱼片、日本牛、应季蔬菜、乌冬面、甜点、咖啡

追加のお肉 **50g** 1,280(1,408)

Additional orders of thinly sliced beef 加肉

デザート desserts 甜点

浜プリン (塩プリン)

Salty pudding 甜咸布丁

500(550)

宇治抹茶クリームあんみつ

Uji matcha cream anmitsu 宇治抹茶奶油馅饼

700(770)

宇治抹茶と北海道産小豆の
抹茶小豆パウンドケーキ

Pound cake with Matcha and Red beans 抹茶和红豆磅蛋糕

500(550)

季節のアイスクリーム

Seasonal ice cream 季节性冰淇淋

400(440)

◎+300(税込)でコーヒー付き
with Coffee /带咖啡 + 300 yen

