



御品書

※ ご予約はお一人様 3,500 円以上より承ります。

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。

秋のあら珠御膳

予約可 ~ 彩 季節のおばんざい 12 種 ~

Assorted 12 kinds of side dish
时令家常菜 12 种

3,182(3,500)

地魚お造り 2 種盛り付き (写真) 3,682(4,050)
with Sashimi / 生鱼片

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

Cold Soba Noodles, Seasonal Cooked Rice, Soup, Pickles, Dessert
荞麦面、餐食、甜点



季節の おばんざい

- ・秋刀魚のオイル煮
- ・鴨ロース煮
- ・法蓮草菊花浸し
- ・秋野菜のバーニャカウダソース
- ・広島県産牡蠣フライ
- ・秋鮭の西京味噌焼き
- ・出汁巻き玉子 釜揚げしらす添え
- ・紫芋豆腐
- ・鯖の押し寿司
- ・みつせ鶏のつくね串 月見みたく
- ・三崎鮪のカルパッチョ
- ・秋茄子のあら珠味噌掛け



~ 彩 季節のおばんざい 9 種 ~

Assorted 9 kinds of side dish
时令家常菜 9 种

2,455(2,700)

地魚お造り 2 種盛り付き (写真) 2,955(3,250)
with Sashimi / 生鱼片

- ・秋刀魚のオイル煮
- ・鴨ロース煮
- ・法蓮草菊花浸し
- ・秋鮭の西京味噌焼き
- ・出汁巻き玉子釜揚げしらす添え
- ・紫芋豆腐
- ・鯖の押し寿司
- ・三崎鮪のカルパッチョ
- ・みつせ鶏のつくね串 月見みたく

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

お子様弁当 ~牛若~ CHILD SET 1,000(1,100) 10 歳まで Under 10age / 10 岁以下

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



表示価格はサービス料込の税抜価格、() 内は税込価格です。ご予約はお一人様 3,000 円以上より承ります。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



雪ノ下

しらすのかき揚げと 大海老、旬菜天婦羅の 冷たいつけ汁の十割蕎麦

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

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

予約可

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 4,500(4,950)

先付け・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

Appetizer, 2 kind of Sashimi,
Sukiyaki or Shabu Shabu Hot Pot, Rice, Soup, Pickles, Dessert, Coffee
小盘、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

デザート

Desserts
甜点あら珠
おすすめ

季節のデザート 500(550)

Seasonal Desserts 时令甜点

詳細はスタッフまでお尋ねください

宇治抹茶と
北海道産小豆の

パウンドケーキ 500(550)

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

宇治抹茶クリームあんみつ 700(770)

Uji matcha cream anmitsu 宇治抹茶奶油馅饼

季節のアイスクリーム 400(440)

Seasonal ice cream 季节性冰淇淋



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

夜からの御品書

Dinner menu 晚餐菜单

旬を楽しむ 季節会席

～雅～ MIYABI 5,900(6,490)

先付け・季節の前菜六種盛り合わせ・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
季節の炊き込み御飯・赤出汁・香の物・デザート・コーヒー

Appetizer, 6 kind of Appetizer, 3 kind of Sashimi,
Beef sirloin steak with Grilled Vegetables,
Boiled foods, Seasonal Cooked Rice, Soup, Pickles, Dessert, Coffee
小盘、前菜6种拼盘、生鱼片3种、烤牛排和蔬菜、煮菜、餐食、甜点、咖啡



(写真は季節会席のイメージです)

要予約のコースもございます

Some courses require reservations. 有些课程需要预约

～鶴～ TSURU 8,000(8,800)

先付け・前菜六種盛り合わせ・旬魚お造り三種
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
旬の揚げ物盛り合わせ・季節の炊き込み御飯・赤出汁・香の物
デザート・コーヒー

Appetizer, 6 kind of Appetizer, 3 kind of Sashimi,
Beef sirloin steak with Grilled Vegetables, Boiled foods, Deep fries,
Seasonal Cooked Rice, Soup, Pickles, Dessert, Coffee
小盘、前菜6种拼盘、生鱼片3种、烤牛排和蔬菜、煮菜、油炸品、餐食、甜点、咖啡

～葵～ AOI 12,000(13,200)

先付け・季節の焼き八寸盛り合わせ・旬魚お造り三種
やまゆり牛サーロインステーキ 焼き鎌倉野菜添え・地魚のしゃぶしゃぶ
伊勢海老の天婦羅・季節の炊き込み御飯・赤出汁・香の物
デザート・コーヒー

Appetizer, Assorted seasonal side dish, 3 kind of Sashimi,
Beef sirloin steak with Grilled Vegetables, Fish Shabu-Shabu,
Lobster Tempura, Seasonal Cooked Rice, Soup, Pickles, Dessert, Coffee
小盘、综合拼盘、生鱼片3种、烤牛排和蔬菜、鲜鱼涮涮锅、龙虾天妇罗、餐食、甜点、咖啡

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 / 和牛寿喜烧套餐

しゃぶしゃぶコース

SHABU-SHABU course / 和牛涮锅套餐

各 7,000(7,700)

前菜三種盛り合わせ・お造り三種
すき焼き肉 又は しゃぶしゃぶ肉 180g・季節の鍋野菜
稲庭うどん または 御飯・デザート・コーヒー

3 kind of Appetizer, 3 kind of Sashimi, Thinly sliced Beef,
Seasonal vegetables, Udon or Rice, Dessert, Coffee
前菜3种拼盘、生鱼片3种、日本牛、应季蔬菜、乌冬面或米饭、甜点、咖啡

追加のお肉 50g 1,280(1,408)

Additional orders of thinly sliced beef 加肉



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



七五三・お食い初め・長寿祝いなど、大切なお祝いの席に
お子様の健やかな成長やご家族の節目を祝うお集まりに、
心を込めておもてなしいたします。



《七五三特別メニュー》～^{いろいろ}彩～12種と
やまゆり牛すき鍋のお得なプラン
¥5,500

しゃぶしゃぶまたは金目鯛の煮付けの
プランもございます。

お祝い お子様御膳
¥2,750

伊勢海老・ハンバーグ・から揚げ
フライドポテト・ウィンナー・ごはん
季節のアイス・アップルジュース

お食い初め御膳
¥5,000

真鯛の姿塩焼き、お赤飯、
蛤のお吸い物碗など
伝統的なお膳をご用意します。



お花やケーキも
事前予約で店舗にてご用意

季節のブーケ 3日前までに要予約

S ¥ 5,500

M ¥ 7,700

L ¥11,000



系列の洋菓子店『アマルフィドルチェ』より

デコレーションケーキ 3日前までに要予約

季節のショートケーキ

3号 ¥2,800 ～

生チョコデコレーション

3号 ¥3,300 ～

