

湘南国際村

ステーキ

DINNER MENU

■ステーキの焼き加減はシェフにお任せください。

基本はミディアムレアで提供させていただいております。

■ウェルダンをご希望のお客様はスタッフまでお申し付けください。

Please allow the chef to decide how to cook the steak.

Basically, it is cooked medium-rare.

If you prefer well-done, please tell the chef.

【おすすめディナーコース】

Recommended Dinner Course

国産黒毛和牛 フィレ肉すてーきディナー

Japanese black beef fillet steak Dinner

¥11,300

オードヴル

Appetizer

本日のスープ

Today's soup

A5特選 国産黒毛和牛フィレすてーき 150g

A5 rank brand special Japanese black beef fillet steak 150g

ライス or パン

Rice or Bread

食後のコーヒー

After coffee

国産黒毛和牛 サーロインすてーきディナー

Japanese black beef sirloin steak Dinner

¥8,800

オードヴル

Appetizer

本日のスープ

Today's soup

A5特選 国産黒毛和牛サーロインすてーき 150g

A5 rank brand special Japanese black beef sirloin steak 150g

ライス or パン

Rice or Bread

食後のコーヒー

After coffee

ステーキのソースは6種類ご用意しております

Please chose sauce from here

- ・ 特製焼肉ソース Specially made Yakiniku sauce
- ・ ガーリックソース Garlic sauce
- ・ シトラスポン酢 Ponzu(soy sauce with citrus juice)
- ・ 生わさび & 柚子胡椒 Fresh-Wasabi & Yuzu seasoning
- ・ もろみ味噌ソース Miso sauce
- ・ 花椒油(ホアジャオユ)の葱ソース Japanese leek sauce

3種類までお選びいただけます

You can choose up to 3 types

価格は税抜表記です

【ステーキ】

steak

A5等級 特選 国産黒毛和牛肉 炭火焼き サーロイン すてーき

A5 rank brand special Japanese black beef sirloin steak

100g ¥4,500 / 150g ¥6,500 / 200g ¥8,500

A5等級 特選 国産黒毛和牛肉 炭火焼き フィレ すてーき

A5 rank brand special Japanese black beef fillet steak

100g ¥6,000 / 150g ¥8,500 / 200g ¥11,000

A5等級 特選 国産黒毛和牛肉 炭火焼き シャトーブリアン

A5 rank brand special Japanese black beef chateau Briand

150g ¥11,000

USDA 骨付きビーフの 低温調理 Lボーンステーキ

Low temperature cooking of USDA beef with bones L-bone steak

¥4,800

USDA 骨付きビーフの 低温調理 Tボーンステーキ

Low temperature cooking of USDA beef with bones T-bone steak

¥6,300

USDA 骨付きビーフの 低温調理 ポーターハウスステーキ

Low temperature cooking of USDA beef with bones porterhouse steak

¥7,800

ステーキ各種、肉の増量も50g単位で承ります

Extra serving of meat, you can order from +50 gram

ステーキ各種には、

ミニサラダ、ライス or パンがセットになります

All kinds of steaks are served with mini-salad and rice or bread

価格は税抜表記です

【アラカルト】

Individual dishes

フロマージュ盛り合わせ

Assorted fromages

¥1,400

スペイン産生ハム

Spanish cured ham

¥1,400

三浦・鎌倉野菜サラダ

Salad using vegetables from Miura and Kamakura

¥1,000

本日のスープ

Today's soup

¥650

【お子様プレート】

Kid's Plate

キッズハンバーグステーキ

(スープ・和牛ハンバーグステーキ100g・フライドチキン・フライドポテト)

Kid's Hamburg steak

(Soup, Wagyu Hamburg steak 100g, Fried chicken, Fried potato)

¥1,000

【デザート】

Dessert

本日のデザートプレート (内容はスタッフまでお尋ねください)

Today's Dessert plate

¥1,000

アイスクリーム 各種

シャーベット 各種 (種類はスタッフまでお尋ねください)

Ice cream and sorbet

¥400

価格は税抜表記です

◆このメニューはご予約にて承ります◆

This menu is reservation-only

【テラスバーベキュー】

Terrace BBQ menu

ディナーBBQ

Dinner BBQ Course

¥2,500 + 選ばれた肉の価格

Price of the meat you choose

季節のメランジェサラダ

Seasonal melange salad

海老・烏賊焼き

Grilled shrimp and squid

三浦・鎌倉・産地直送のこだわり焼き野菜

Grilled vegetables (Highly-selected and delivered from the farm directly)

ライス or 焼きおにぎり or パン

Rice or Grilled rice ball or Bread

産地直送のフルーツ

Fruits sent directly from the production area

あわせて以下の牛肉をご注文ください

グラム数はお好みに応じます

Please order additional beef below
the number of grams depends on your preference

・ US PRIME カルビ

US PRIME beef ribs

50gにつき ¥500

・ 国産黒毛和牛肉リブロール

Japanese black beef Ribeyeroll

50gにつき ¥ 900

キッズBBQ

Kid's BBQ

¥1,300

グリルドコーン・ソーセージ・US PRIME カルビ・焼きおにぎり・ソフトドリンク

Grilled corn, sausage, US PRIME beef ribs, grilled rice ball, soft drink

価格は税抜表記です

【ディナードリンク】

Dinner Drink

《ビール》

Beer

エビス生プレミアム	¥ 800
Yebisu Premium beer	
小瓶ビール（アサヒ・サントリー・麒麟）	¥ 800
Bottled beer (Asahi, Suntory, Kirin)	
ノンアルコールビール	¥ 700
Non-alcoholic beer	

《日本酒・焼酎》

Sake · Shochu

日本酒	¥ 800
Sake	
焼酎（麦・芋）	¥ 750
Shochu (Barley · Potato)	

《ウイスキー》

Whisky

白州	¥ 780
Hakushu	
白州ハイボール	¥ 800
Hakushu highball	
デュワーズハイボール	¥ 750
Dewar's highball	

《カクテル》

Cocktail

オレンジブロッサム ¥ 750	ジントニック ¥ 780	ジンバック ¥ 780
Orange Blossom	Gin and Tonic	Gin Buck
モスコミュール ¥ 780	スクリュードライバー ¥ 750	ウォッカトニック ¥ 780
Moscow Mule	Screw Driver	Vodka and Tonic
キューバリバー ¥ 780	キューバンスクリュー ¥ 750	ラムトニック ¥ 780
Cuba Libre	Cuban Screw	Rum and Tonic
カシスオレンジ ¥ 750	カシスウーロン ¥ 750	メキシコーラ ¥ 780
Cassis and Orange	Cassis and Oolong	Mexicola
キール ¥ 750	キールロワイヤル ¥ 750	キティ ¥ 780
Kir	Kir Royal	Kitty

価格は税抜表記です

《季節のおすすめドリンク》

Seasonal Drinks

キャラメルメープルラテ	¥ 630
Caramelized maple latte	
ほっとゆずレモネード	¥ 600
Hot Yuzu Lemonade	
特製チャイ	¥ 600
Special Chai	

《ジュース&ソーダ》

Juice and Soda

オレンジジュース / コカコーラ	¥ 500
Orange juice / Coke	
ジンジャーエールドライ	¥ 500
Ginger ale	
ペリエ	¥ 600
Perrier	

《コーヒー》

Coffee

プレミアムブレンドコーヒー	¥ 500
Premium blended coffee	
挽豆アイスコーヒー	¥ 500
Ground iced coffee	
ムースフォームカフェラテ	¥ 600
Moussed foam Café latte	

《ティー》

Tea

アールグレイティー	¥ 500
Earl grey tea	
ブラックウーロンティー (アイスのみ)	¥ 550
Black oolong tea	

《ノンアルコールカクテル》

Non-alcoholic Cocktail

シトラススカッシュ / ミックスベリーソーダ	¥ 750
Citrus squash / Mixed Berry Soda	
ピンクグレープフルーツソーダ / ゆずレモンコーク	¥ 750
Pink Grapefruit Soda / Yuzu-Lemon Coke	

◆このメニューはご予約にて承ります◆

This menu is reservation-only

【ディナーコース】

Dinner course

¥10,000

-Entree-

季節の前菜アソルティ

Seasonal appetizer Assorty

-Soupe-

本日のスープ

Today's soup

-Pain-

パン

Bread

-Poisson-

カルタファタに閉じ込めた海の幸と粒パスタ

Seafood and grain pasta in Cartafata

-Sorbet-

お口直しのグラニテ

Granite retouching

-Viande-

低温調理したローストビーフと

雲丹のサラダ仕立て 生山葵とバルサミコ酢

With roast beef cooked at low temperature sea urchin salad

Raw wasabi and balsamic vinegar

上記メニューは、差額で以下の料理に変更ができます

The above menu can be changed to the following dishes with a difference

+ ¥ 3,000

特選A5等級 銘柄 国産黒毛和牛 80g

フィレ肉のポワレとフォワグラのアンサンブル

Special A5 rank brand Japanese black beef 80g

ensemble of fillet poiret and foie gras

+ ¥ 5,000

特選A5等級 銘柄 国産黒毛和牛 160g

2部位の食べ比べ トリュフのマッシュポテト

Special A5 rank brand Japanese black beef 160g

eating two parts compare truffle mashed potatoes

+ ¥ 10,000

特選A5等級 銘柄 国産黒毛和牛 150g

シャートーブリ안의炭火焼き トリュフ添え

Special A5 rank brand Japanese black beef 150g

charcoal grilled chateaubrian with truffles

-Dessert-

本日のデザート

Today's dessert

-Café ou thé-

コーヒー or 紅茶

Coffee or tea

価格は税抜表記です