

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

¥12,500

オードブル

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

¥9,700

オードブル

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

- ・ 特製すてーきソース (Specially made Yakiniku sauce)
- ・ ガーリックソース (Garlic sauce)
- ・ 生わさび & 柚子胡椒 (Fresh-Wasabi & Yuzu seasoning)
- ・ 葡萄とスパイスのマスタード (Grape and Spice Mustard)
- ・ 塩麴の胡麻ソース (Shio koji with sesame sauce)
- ・ 香味野菜のおろしソース (Spiced Vegetables with Grated Sauce)

3種類までお選びいただけます

You can choose up to 3 types

価格は税込表記です

【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 ¥4,950 / 150g ¥7,150 / 200g ¥9,350

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 ¥6,600 / 150g ¥9,350 / 200g ¥12,100

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 ¥12,100

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

¥5,300

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

¥7,000

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

¥8,600

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、
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 salad and rice or bread

価格は税込表記です

【アラカルト】

Individual dishes

フロマージュ盛り合わせ

Assorted fromages

¥1,550

スペイン産生ハム

Spanish cured ham

¥1,550

三浦・鎌倉野菜サラダ

Salad using vegetables from Miura and Kamakura

¥1,100

本日のスープ

Today's soup

¥720

【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)

¥1,100

【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

¥1,100

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

¥450

価格は税込表記です

【ディナードリンク】

Dinner Drink

《ビール》

Beer

エビス生プレミアム	¥ 880
Yebisu Premium beer	
小瓶ビール（アサヒ・サントリー・麒麟）	¥ 880
Bottled beer (Asahi, Suntory, Kirin)	
ノンアルコールビール	¥ 770
Non-alcoholic beer	

《日本酒・焼酎》

Sake · Shochu

日本酒	¥ 880
Sake	
焼酎（麦・芋）	¥ 830
Shochu (Barley · Potato)	

《ウイスキー》

Whisky

白州	¥ 860
Hakushu	
白州ハイボール	¥ 880
Hakushu highball	
デュワーズハイボール	¥ 830
Dewar's highball	

《カクテル》

Cocktail

オレンジブロッサム ¥ 830	ジントニック ¥ 860	ジンバック ¥ 860
Orange Blossom	Gin and Tonic	Gin Buck
モスコミュール ¥ 860	スクリュードライバー ¥ 830	ウォッカトニック ¥ 860
Moscow Mule	Screw Driver	Vodka and Tonic
キューバリバー ¥ 860	キューバンスクリュー ¥ 830	ラムトニック ¥ 860
Cuba Libre	Cuban Screw	Rum and Tonic
カシスオレンジ ¥ 830	カシスウーロン ¥ 830	メキシコーラ ¥ 860
Cassis and Orange	Cassis and Oolong	Mexicola
キール ¥ 830	キールロワイヤル ¥ 830	キティ ¥ 860
Kir	Kir Royal	Kitty

価格は税込表記です

《季節のおすすめドリンク》

Seasonal Drinks

キャラメルメープルラテ	¥ 700
Caramelized maple latte	
ほっとゆずレモネード	¥ 660
Hot Yuzu Lemonade	
特製チャイ	¥ 660
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	¥ 550
Orange juice / Coke	
ジンジャーエールドライ	¥ 550
Ginger ale	
ペリエ	¥ 660
Perrier	

《コーヒー》

Coffee

プレミアムブレンドコーヒー	¥ 550
Premium blended coffee	
挽豆アイスコーヒー	¥ 550
Ground iced coffee	
ムースフォームカフェラテ	¥ 660
Moussed foam Café latte	

《ティー》

Tea

アールグレイティー	¥ 550
Earl grey tea	
ブラックウーロンティー (アイスのみ)	¥ 610
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	¥ 830
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	¥ 830
Pink Grapefruit Soda / Yuzu-Lemon Coke	