

湘南国際村

ステーキ

LUNCH 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。

The chef will decide how to cook the steak.

Most are medium rare.

If you would like to have a well-done, please tell the staff.

【おすすめランチコース】

Recommended Lunch Course

当店イチ押し

国産黒毛和牛のすてーきランチ

Japanese black beef steak Lunch Course

¥3,500 (すてーき 100g)

本日の前菜

Today's First dish

本日の国産黒毛和牛肉すてーき

Today's Japanese black beef Steak

(すてーきの量をお選びください 80g・100g・120g・140g

80g ¥3,100 / 120g ¥3,900 / 140g ¥4,300)

ライス or パン

Rice or Bread

ソフトドリンク

(コーヒー、紅茶、オレンジジュースよりお選びください)

Soft Drink (Coffee, Tea, Orange juice)

星空のランチ

The "Hoshizora no kuroushi" steak Lunch Course

¥4,500 (すてーき 100g)

本日の前菜

Today's First dish

本日のスープ

Today's soup

厳選 星空の黒牛のフィレすてーき

"Hoshizora no kuroushi" fillet steak

(すてーきの量をお選びください 80g・100g・120g・140g

80g ¥4,100 / 120g ¥4,900 / 140g ¥5,300)

ライス or パン

Rice or Bread

ソフトドリンク

(コーヒー、紅茶、オレンジジュースよりお選びください)

Soft Drink (Coffee, Tea, Orange juice)

価格は税抜表記です

シェフのカプリスランチ

Chef's Caprice Lunch Course

¥3,500

本日の前菜

Today's First dish

本日のメイン料理

(スタッフにお尋ねください)

Today's Main dish (Please ask the staff for details)

ライス or パン

Rice or Bread

ソフトドリンク

(コーヒー、紅茶、オレンジジュースよりお選びください)

Soft Drink (Coffee, Tea, Orange juice)

ラ・メールランチ

La Mer Lunch Course

¥3,000

シーズナルサラダ

Seasonal salad

海の幸を使ったお料理

(スタッフにお尋ねください)

Dishes made with seafood (Please ask the staff for details)

ライス or パン

Rice or Bread

ソフトドリンク

(コーヒー、紅茶、オレンジジュースよりお選びください)

Soft Drink (Coffee, Tea, Orange juice)

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

【アラカルト】

Individual dishes

国産黒毛和牛肉のハンバーグすてーき 季節の野菜添え

Japanese black beef- hamburger steak with seasonal vegetables

¥1,900

USDAビーフのテンダーロインステーキ 季節の野菜添え

USDA beef-tenderloin steak with seasonal vegetables

100g ¥2,600 / 150g ¥3,400 / 200g ¥4,200

USDA PRIMEビーフの サーロインステーキ 温野菜添え

USDA PRIME beef-sirloin steak with hot vegetables

150g ¥2,900 / 200g ¥3,500 / 250g ¥4,100

肉の増量もお好みで承ります

You can increase the amount of meat to your liking

上記には、ミニサラダ、ライス or パンがセットになります

The main courses above are with mini-salad and rice or bread

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

期間限定

【テラスバーベキューランチ】

Terrace BBQ Lunch menu

アメリカンビーフのBBQランチ

U.S beef BBQ Lunch Course

¥3,200

スチームチキンのオリエンタルサラダ

Oriental salad with steamed chicken

三浦さざえの壺焼き

Grilled turban shell

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)

ソーセージ

Sausage

US PRIME カルビ&

US PRIME ハラミ 150g

US PRIME beef ribs & US PRIME beef skirt steak

■肉のアップグレード（和牛への変更）も承ります。

その場合、グラム数が減りますので、

下記の追加もご利用ください。

You can upgrade US PRIME beef to Japanese black beef.

At that time, the amount will decrease, so please use the addition.

ライス or 焼きおにぎり or パン

Rice or Grilled rice ball or Bread

ドリンクは別途申し受けます

和牛の追加

Add Menu

国産黒毛和牛肉リブロール

Japanese black beef Ribeyeroll

50gにつき ¥ 900

価格は税抜表記です

【ランチドリンク】

Lunch Drink

《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

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

《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(Ice only)	

《ノンアルコールカクテル》

Non-Alcoholic Cocktail

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

《ビール》

Beer

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

《グラスワイン》

Glass Wine

サングレ・デ・トロ・オリジナル Sangre de Toro Original [赤・スペイン・フルボディ]	¥ 680
サングレ・デ・トロ・ブランコ・クラシコ Sangre de Toro Blanco Classico [白・スペイン・ミディアムボディ]	¥ 680
サングレ・デ・トロ・ロゼ Sangre de Toro Rose [ロゼ・スペイン・ミディアムボディ]	¥ 680
サングレ・デ・トロ・カヴァ・ブリュット Sangre de Toro Cava Brut [白泡・スペイン・ミディアムボディ]	¥ 680

この他 日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテルなども
ご用意できます。

スタッフまでお尋ねください。

In addition to this, sake, shochu, whiskey, cocktails, etc. can be prepared.

Please ask the staff.

価格は税抜表記です