

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

¥3,960 (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

80g ¥3,520 / 120g ¥4,400)

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

¥4,950 (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

80g ¥4,510 / 120g ¥5,390)

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)

価格は税込表記です

シェフのカプリスランチ

Chef's Caprice Lunch Course

¥3,900

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

¥3,300

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

【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

¥2,100

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 ¥3,190 / 200g ¥3,850 / 250g ¥4,510

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、サラダ、ライス or パンがセットになります

The main courses above are with salad and rice or bread

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

【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 Caramelized maple latte	¥ 700
ほっとゆずレモネード Hot Yuzu Lemonade	¥ 660
特製チャイ Special Chai	¥ 660

《ジュース&ソーダ》

Juice and Soda

ペリエ Perrier	¥ 660
オレンジジュース Orange juice	¥ 550
コカコーラ Coke	¥ 550
ジンジャーエールドライ Ginger ale	¥ 550

《コーヒー》

Coffee

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

《ティー》

Tea

アールグレイティー Earl grey tea	¥ 550
ブラックウーロンティー (アイスのみ) Black oolong tea(Ice only)	¥ 610

《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	¥ 830
ピンクグレープフルーツソーダ Pink Grapefruit Soda	¥ 830
ミックスベリーソーダ Mixed Berry Soda	¥ 830
ゆずレモンコーク Yuzu-Lemon Coke	¥ 830

《ビール》

Beer

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

《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]	¥ 750
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]	¥ 750
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]	¥ 750
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]	¥ 750

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.

価格は税込表記です