



## COURSE

Half

3,300円

### *Salad*

産地直送

～秦野野菜のサラダ～

※5種ドレッシングからお選び下さい

### *Main Dish*

相模湾 鮮魚のポワレ  
あおさのソース

or

鶏もも肉の香草パン粉焼き  
濃厚なトマトソース

### *Dessert*

本日のプティガトー

Standard

5,500円

### *Salad*

産地直送

～秦野野菜のサラダ～

※5種ドレッシングからお選び下さい

### *Soup*

湘南野菜と  
自家製ベーコンの  
ミネストローネ

### *Main Dish*

相模湾 鮮魚のブレゼ  
ベルモットソース 二宮オリーブの香り

or

低温調理で仕上げた  
国産豚ロース

### *Dessert*

デザートワゴンから  
お選び頂けます

Full

7,700円

### *Salad*

産地直送

～秦野野菜のサラダ～

※5種ドレッシングからお選び下さい

### *Soup*

季節のポタージュ

### *Main Dish*

相模湾 鮮魚のポワレ  
湘南野菜のクーリ  
二宮オリーブの香り

国産和牛リブロースのグリル  
地産野菜とご一緒に

### *Dessert*

デザートワゴンから  
お選び頂けます



# DRINK

## OUR RECOMMEND 限定 おすすめアイテム

- 季節のスパークリングカクテル  
(果実のピューレ/スパークリングワイン)  
[アルコール] 1,650円  
[ノンアルコール] 1,320円

- Shihanteiブルー 880円  
(ライムジュース/ソーダ/MONINブルー)
- Shihanteiサンセット 880円  
(トロピカルジュース/ソーダ/グレナデン)

- 湘南ゴールドサイダー 880円
- 季節のフルーツジュース 880円

### SPARKLING スパークリング

- セニリオ・デ・マ레스テ ブリュット  
(スペイン/ラ・マンチャ)  
[グラス] 1,100円  
[ボトル] 4,400円
- モエ・エ・シャンドン  
(フランス/シャンパーニュ)  
[ハーフ] 7,700円  
[フル] 13,200円
- [ノンアルコール]デュク・ド・モンターニュ  
(ベルギー)  
[グラス] 770円  
[ボトル] 3,850円

### WINE ワイン

- エラスリス・マックス・レゼルヴァ  
ソーヴィニヨンブラン [白]  
(チリ/アコンカゲ・アヴァレー)  
[グラス] 1,100円  
[ボトル] 6,600円
- コロンビアヴァレーシラー  
シャトーサンミッシェル [赤]  
(アメリカ/ワシントン)  
[グラス] 1,100円  
[ボトル] 6,600円
- リコメンドワイン[白・赤] [グラス] ASK

### WINE COCKTAIL ワインカクテル

- キールロワイヤル(スパークリング/カシス)
- ミモザ(スパークリングワイン/オレンジジュース)
- レモンチェッロスプリッツア(レモンチェッロ/ソーダ)  
各1,100円
- キール(白ワイン/カシス)
- オペレーター(白ワイン/ジンジャエール)
- カーディナル(赤ワイン/カシス)
- キティ(赤ワイン/ジンジャエール) 各880円

### COCKTAIL カクテル

- ジントニック(ジン/トニック)
- ジンバック(ジン/ソーダ)
- ジンコーク(ジン/コココーラ)
- ウォッカトニック(ウォッカ/トニック)
- モスコミュール(ウォッカ/ジンジャエール)
- スクリュードライバー(ウォッカ/オレンジジュース)
- カシスソーダ(カシス/ソーダ)
- カシスオレンジ(カシス/オレンジジュース)
- ハイボール(スコッチウィスキー/ソーダ)  
各880円

### WISKEY ウイスキー

<お好みの飲み方をお申し付けください>

- メーカーズマーク
- マッカラン12年
- 知多 各1,210円

### BEER ビール

- キリン 晴れ風 [瓶] [500ml] 880円
- キリン グリーنزフリー [瓶] [334ml] 770円

### SOFT DRINK ソフトドリンク

- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- コカ・コーラ
- ジンジャエール
- ウーロン茶 各660円

### CAFE カフェ

- 紅茶(Ice/Hot) 660円
- コーヒー(Ice/Hot) 660円
- カフェラテ(Ice/Hot) 770円