

アラカルト

◇季節の3種貝 ガーリックバター焼き 2人前 ¥1,800



～シェフおすすめの一品～

真鶴の漁師(海士)遠藤さんが
潜ってとった季節の貝の
ガーリックバター焼き

◇海のサラダ(季節の魚介とサラダ) 2人前 ¥1,800



～シェフおすすめの一品～

真鶴ならではの、魚介と季節の野菜を
たっぷり使ったスペシャルサラダ

◇本日のカルパッチョ ¥800～

◇ミニトマトとモッツァレラチーズと彩りサラダ ¥1,000

◇イタリア産プロシュートと本日のフルーツ ¥1,200

◇牛フィル肉のステーキ (国産牛120g) ¥5,500
(オージー・ビーフ120g) ¥2,300

◇牛サーロインステーキ (オージー・ビーフ180g) ¥2,300

◇A5和牛ブリスケの赤ワイン煮込み(冬季限定) ¥3,000

◇舌平目のムニエル ¥2,100

◇パン ・ミニバケット2枚 ¥150

・ガーリックバケット2枚 ¥200

表示価格は税別となっております。別途10%の消費税を頂戴いたします。

コースメニュー

～ 前菜 メインを選べるコースメニュー ～



◇前菜

- ・ミニトマトとモッツァレラチーズの彩りサラダ
- ・季節の魚介のサラダ
- ・イタリア産プロシュートのサラダ

※上記の3種類の中から一つお選びください

◇メイン

- ・牛フィレ肉のステーキ(オージー・ビーフ120g)
- ・牛サーロイン肉のステーキ(オージー・ビーフ180g)
- ・和牛プリスケの赤ワイン煮込み (冬季限定) (プラス¥500)
- ・舌平目のムニエル

※上記の4種類の中から一つお選びください

¥3,500

※コースメニューには、スープ、パンが付きます

✿追加メニュー

- ◆デザートセット(デザート、コーヒー又は紅茶) プラス¥420
- ◆コーヒー又は紅茶 プラス¥250

表示価格は税別となっております。別途10%の消費税を頂戴いたします

～ パスタ ～

◇完熟トマトとバジルのスパゲティーニ

¥1,500



◇桜エビ・唐辛子
フレッシュトマトのスパゲティーニ

¥1,900



◇ポルチーニ茸のクリームソース

¥2,100



◇手長海老のアメリケーヌソース

¥2,800



◇『碧い海』特選！海鮮パスタ
～真鶴産アワビ・サザエ
フレッシュトマトとドライトマト

¥3,300



◇プラス ¥300 でパスタ大盛り

表示価格は税別となっております。別途10%の消費税を頂戴いたします。

ステーキ丼

牛フィレ肉(オージー・ビーフ120g)をグリルして
和風ベースのソースとの相性抜群



¥2,100

香の物、お味噌汁付

※追加メニュー

デザート、コーヒー又は紅茶付 プラス¥420

コーヒー又は紅茶付 プラス¥250

表示価格は税別となっております。別途10%の消費税を頂戴いたします。

シェフ厳選 ステーキ



牛フィレ肉



牛サーロイン

上品な味わいときめ細かな肉質、国産牛フィレ肉の旨味は格別
牛フィレ肉のステーキ（国産牛120g） ¥5,500

赤身肉でありながら非常にやわらかい肉質
牛フィレ肉のステーキ（オーギー・ビーフ120g） ¥2,300

適度にサシが入り、脂の甘みとお肉の旨味が味わえます
牛サーロインのステーキ（オーギー・ビーフ180g） ¥2,300

- ・ミニバケット2枚 ¥150
- ・ガーリックバケット2枚 ¥200
- ・ライス ¥300

表示価格は税別となっております。別途10%の消費税を頂戴いたします。

舌平目のムニエル



35cmサイズの舌平目をゆっくりとバターの香りをつけて焼き

ふわふわの身の食感をお楽しみください。

¥2,100

- ・ミニバケット2枚 ¥150
- ・ガーリックバケット2枚 ¥200
- ・ライス ¥300

表示価格は税別となっております。別途10%の消費税を頂戴いたします。

碧い海 シェフ特製シーフードカレー

自家製ハーブと厳選したスパイスで
魚介の旨味たっぷりシーフードカレー



¥1,800

※追加メニュー

サラダ・デミタススープ付 プラス¥700
・ミニトマトとモッツァレラチーズの彩りサラダ
・イタリア産プロシュートのサラダ
・魚介のサラダ
上記から一品お選びください

デザート、コーヒー又は紅茶付 プラス¥420
コーヒー又は紅茶付 プラス¥250

表示価格は税別となっております。別途10%の消費税を頂戴いたします。