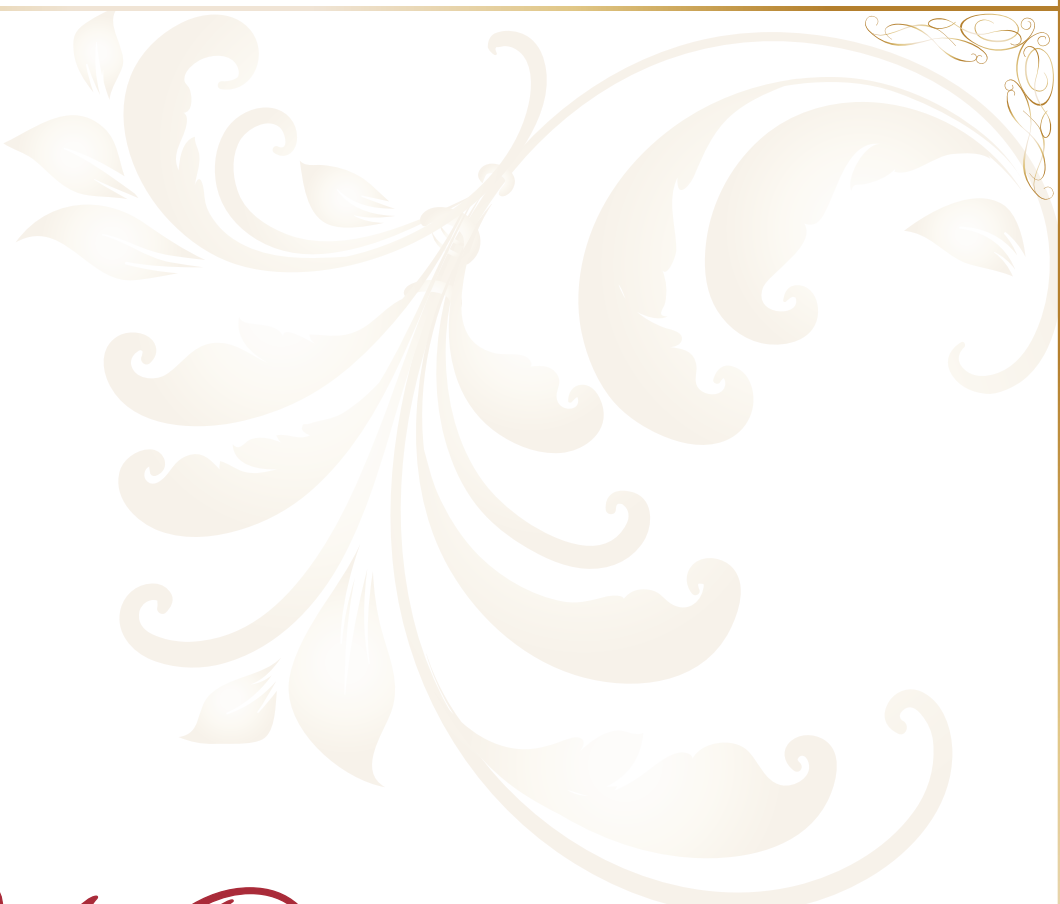




Menu

Restaurant Island Grill





Island Grill Concept

— アイランドグリル コンセプト —

～ ようこそ 極上絶景美食空間へ～

当レストラン「Island Grill (アイランドグリル)」では
世界各地のスパリゾートが提供する“スパキュイジーヌ”と
東洋の医学的な発想である“医食同源”の考えをもとに、

〈風土〉、〈風味〉、〈風景〉といった江の島ならではの要素や、

毎朝届く三浦の畑の大地の恵み、目の前に広がる相模湾の海の恵みを、
ヘルシーで見た目にも鮮やかに、五感で味わう心と体の美と健康を提供させていただく

オリジナルの“エノスパキュイジーヌ”を追求しています。



Island Grill



Spa スパキュイジーヌ Cuisine

とは

～ 食事は健康的なライフスタイルを培う重要な要素です～

自然・伝統療法で心と体を癒す施設・サービスとして進化を続けているスパでは

ラグジュアリーな環境で、心と体を癒すおもてなしをベースに、

より豊かで健康な生活を求めるウェルネスな思想の元、

更に心も体もお肌も美しくなる「健康美」を叶える施設とし国内外で発展し、

そこで提供される料理がスパキュイジーヌです。

健康を管理し回復させる様々なサービスの中でも、

フードセラピー（食事療法）は生活習慣の根幹として重要な位置を持ち、

スパ施設の進化に伴い、スパキュイジーヌも、単に塩分やカロリーが低いことや

身体に悪い食材を避けるだけでなく、人々をより健康に導く為の、

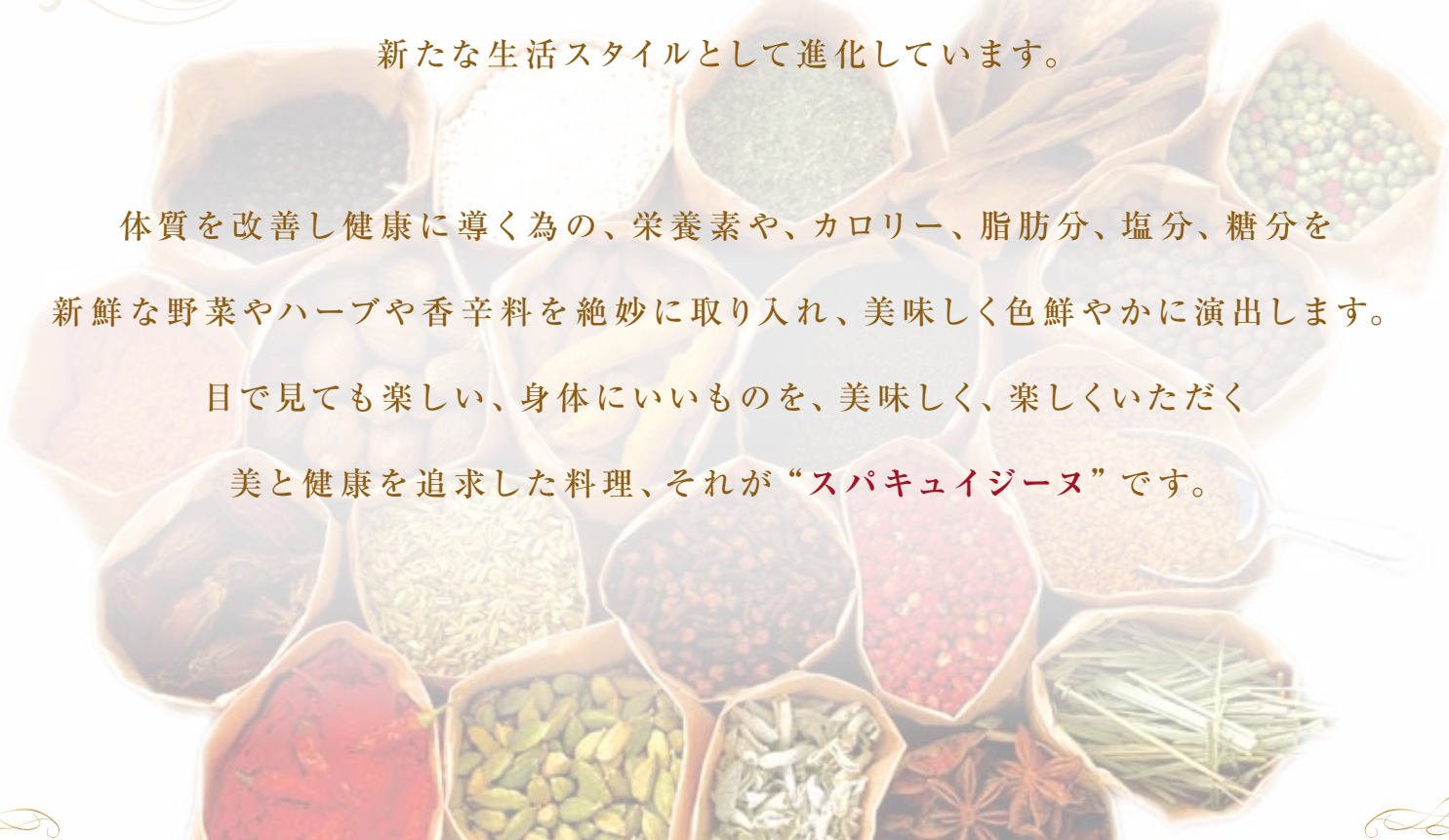
新たな生活スタイルとして進化しています。

体質を改善し健康に導く為の、栄養素や、カロリー、脂肪分、塩分、糖분을

新鮮な野菜やハーブや香辛料を絶妙に取り入れ、美味しく色鮮やかに演出します。

目で見ても楽しい、身体にいいものを、美味しく、楽しくいただく

美と健康を追求した料理、それが“スパキュイジーヌ”です。



Set & Course

— セット & コース —

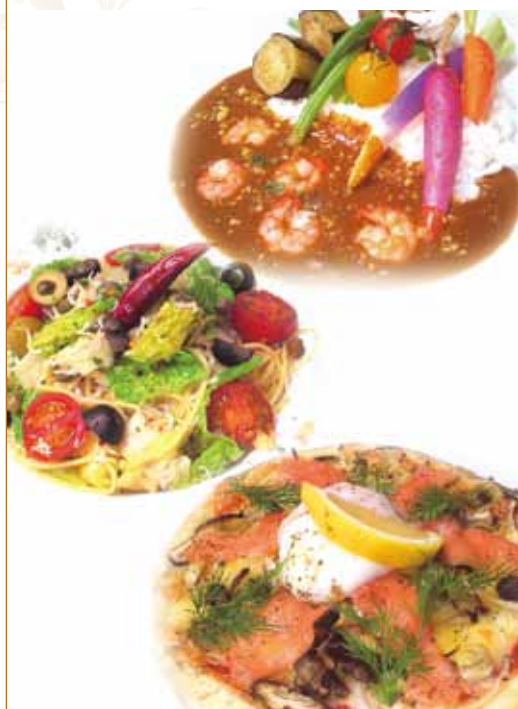
ランチセット
各コース

ラストオーダー15:00
ラストオーダー19:45
※土曜日のみ20:45(通常期)

ランチセット Lunch set

女子力アップ!!
お得な日替わりランチセット

*For improving feminine abilities!!
Value Lunch Set of the day*



本日の前菜盛り合わせプレート
Assorted antipasto of the day

本日のパスタ & パン
Pasta of the day and Sliced bread

or

本日のピッツァ & スープ
Pizza of the day and Soup

or

本日のカレー & スープ
Curry of the day and Soup

シェフおすすめのデザート
Chef's selected dessert of the day

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

各カロリーは約1,200kcal

— ¥2,000
(税込¥2,160)

海コース Sea course

旬の地野菜たっぷりお魚料理の
お気軽コース

*Plenty of seasonable Vegetables and Fish dishes
Casuals course*



本日の前菜盛り合わせプレート
Assorted antipasto of the day

本日のスープ
Soup of the day

相模湾産地魚のロースト
Roasted fresh Sagami fish

パン
Sliced bread

本日のケーキと
濃厚ミルクジェラート
Cake of the day with Rich milk gelato

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

約1,200kcal

— ¥2,400
(税込¥2,592)

華コース Flower course

パスタとメインを味わえる
プチ贅沢コース

*Pasta and Meat main dishes
Petit luxury course*



完熟トマトのグラニータ
Ripe tomato granite with Italian finest olive oil

本日の前菜盛り合わせプレート
Assorted antipasto of the day

江の島シラスのペペロンチーノ
Peperoncino with Enoshima Sirasu-young sardines

藤沢産ブランド豚
【みやじ豚】のグリル
Grilled Miyaji pork

パン or ライス
Sliced bread or Steamed rice

本日のケーキと
濃厚ミルクジェラート
Cake of the day with Rich milk gelato

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

約1,500kcal

— ¥3,900
(税込¥4,212)

※ランチセット、海コース、華コース、の各メニューの内容は一部日替わりの為、日によってカロリー数が異なる場合がございます。
The calories may change depends on the dishes of the day.



Spuntino — おつまみ —

all ¥500 (税込¥540)

- ・ シラス&ドライトマトのオイルサーディン〜スライスバケット添え〜 158kcal
Oiled sardines of boiled Sirasu-young sardines and dry tomatoes with sliced buquette
- ・ チェリートマトとモッツアレラチーズのカプレーゼカクテル 163kcal
Caprese cocktail of cherry tomatoes and mozzarella cheese
- ・ 小海老とブロッコリーのタルタル 161kcal
Tartar of shrimps and broccolies
- ・ スモークサーモンとオニオンのハーブマリネ 165kcal
Marinated smoked salmon and Onion with herb
- ・ イカのクリスピーフリット(カラマリ) 259kcal
Calamari ~Crisp-fried squid
- ・ プロシュート(生ハム) 248kcal
Prosciutto
- ・ ガーリックアンチョビポテト 298kcal
Deep-fried potatoes with anchovies and garlic
- ・ 厳選チーズ2種盛り合わせ 139kcal
Assortment of 2 kinds of selected cheese
- ・ グリーンオリーブ&ブラックオリーブ 230kcal
Green olives and black olives
- ・ ミックスベジタブルピクルス 26kcal
Assortment of various vegetable pickles
- ・ ミックスベジタブルチップス 171kcal
Assortment of various vegetable chips
- ・ ミックスドライフルーツ 180kcal
Assortment of various dry fruits
- ・ ミックスナッツ 266kcal
Assortment of various nuts

Insalata — サラダ —

アイランドシーフードサラダ “海の恵みの江の島灯台仕立て”
～ジンジャーおろしポン酢ドレッシング～

356kcal
¥1,800 (税込¥1,944)

*Island's seafood salad “Sea candle style”-shaped Enoshima light house
with ginger, radish's grater, and Ponzu-citrus flavor vinegar dressing*

天使のエビ&アボカド&紫キャベツのシーザーサラダ “半熟卵&ライ麦ブレッドのクルトン添え”
～豆乳シーザードレッシング～

478kcal
¥1,800 (税込¥1,944)

*Caesar's salad of Angel shrimps, avocado and purple cabbage
with half-boiled egg, croutons of rye bread and soy-milk caesar's dressing*

BBQチキン & 20種ベジタブルのサラダ
～セサミオレンジハニーマスタードドレッシング～

495kcal
¥1,600 (税込¥1,728)

*Salad of barbecue chicken and 20 kinds of vegetables served with sesame,
orange, honey and mustard dressing*

※野菜の種類は季節や仕入状況により一部変更となる場合があります。
The kinds of vegetables might be changed by the season and the stocking situation



アイランドシーフードサラダ
“海の恵みの江の島灯台仕立て”



天使のエビ&アボカド&
紫キャベツのシーザーサラダ
“半熟卵&ライ麦ブレッドのクルトン添え”



BBQチキン & 20種ベジタブルのサラダ

Antipasto — 前菜 —

三崎マグロとアボカドのタルタル仕立て “TEMAKI STYLE”～半熟卵と雲丹を添えたオリエンタルソース～ ¥1,600 (税込¥1,728) 527kcal

*Tartar of Misaki tuna and avocado ~ Hand rolled style ~with oriental sauce of sea-urchin roe
and half-boiled egg*

絶品!!アジのなめろう&ガーリックトースト ¥1,500 (税込¥1,620) 484kcal

Exquisite Taste!! “Namerou”-tartar of raw horse mackerel together with sliced garlic bread

ソフトシェルシュリンプのフリット ～スパイシーガーリックチリソース&味噌マヨネーズソース～ ¥1,400 (税込¥1,512) 554kcal

Crisp-fried soft shell shrimps with spicy garlic chili sauce and Miso mayonnaise sauce

アサリ&ムール貝&パーナ貝のオーガニック白ワイン蒸し ～ハーブの薫りを添えて～ ¥1,200 (税込¥1,296) 452kcal

Steamed Asari clams, mussels and pernas in organic white wine with herb flavor



三崎マグロとアボカドの
タルタル仕立て
“TEMAKI STYLE”



絶品!!アジのなめろう&
ガーリックトースト



ソフトシェルシュリンプのフリット
～スパイシーガーリックチリソース&
味噌マヨネーズソース～



アサリ&ムール貝&パーナ貝の
オーガニック白ワイン蒸し



スモークサーモン&10種ベジタブルのサラダ仕立てのピッツァ〜半熟卵と共に〜“インサラータ”



シラス&枝豆&ルッコラのピッツァ
“チチニエリ”

Pizza — ピッツァ —

シラス&枝豆&ルッコラのピッツァ “チチニエリ”

Cicinielli ~ Pizza of boiled Sirasu-young sardines, green beans and arugula

746kcal
¥1,800 (税込¥1,944)

太陽の恵みの真っ赤なチェリートマト&

モッツアレラチーズ&バジルのピッツァ “マルゲリータ”

Margherita ~ Pizza of bright red cherry tomatoes- the gift from the sun, mozzarella cheese and fresh basil

871kcal
¥1,600 (税込¥1,728)

スモークサーモン&10種ベジタブルの
サラダ仕立てのピッツァ

〜半熟卵と共に〜 “インサラータ”

Insalata ~ Pizza of smoked salmon and 10 kinds of vegetables' salad with half-boiled egg

791kcal
¥1,800 (税込¥1,944)

Pasta — パスタ —

シラス&ズワイ蟹&雲丹&イクラ 海の幸の
贅沢パスタ “フルッティ・ディマーレ”

Frutti di mare ~ Rich seafood pasta of boiled Sirasu-young sardines, snow crab, and sea-urchin roe

648kcal
¥1,800 (税込 ¥1,944)

みやじ豚の自家製パンチェッタ&ナス&モッツアレラの
オーガニックトマトソースパスタ “シチリアーナ”

Siciliana ~ Organic tomato pasta of homemade pancetta, eggplant, and mozzarella cheese

787kcal
¥1,700 (税込 ¥1,836)

サーモン&キノコ&ホウレンソウの

アボカド明太子クリームパスタ “メンタイコピカンテ”

Mentaiko-spiced cod roe Picante ~ Abocado and Mentaiko cream pasta of salmon and mushroom and spinach

772kcal
¥1,800 (税込 ¥1,944)



シラス&ズワイ蟹&雲丹&イクラ
海の幸の贅沢パスタ“フルッティ・ディマーレ”



みやじ豚の自家製パンチェッタ&ナス&モッツアレラの
オーガニックトマトソースパスタ“シチリアーナ”



海の恵み、魚介の旨味を贅沢に味わう特製“江の島ブイヤベース”

Pesce

— お魚料理 —

世界最高品質南太平洋の楽園

ニューカレドニア産天使のエビフライ

～和ピクルスのタルタルソース～

*Deep-fried Angel shrimps-the world highest quality from New Caledonia
with tartar sauce of Japanese pickles*

682kcal

¥1,800 (税込¥1,944)

シェフのインスピレーションによる本日のおすすめシーフード料理

(※詳細はスタッフにお尋ね下さい。)

Today's recommended seafood dish as chef's inspiration

(Please ask a staff for the details)

625kcal

¥2,400～ (税込¥2,592～)

海の恵み、魚介の旨味を贅沢に味わう

特製“江の島ブイヤベース”

*Specially made Enosima Bouillabaisse ~ for savoring deliciousness of
seafood-the gift from the sea*

910kcal

¥3,200 (税込¥3,456)



世界最高品質南太平洋の楽園
ニューカレドニア産天使のエビフライ



シェフのインスピレーションによる
本日のおすすめシーフード料理



藤沢産みやじ豚の“GRILL”



神奈川県産銘柄牛 山百合牛の“GRILL”と
フォアグラの“TERIYAKI”

Carne

— お肉料理 —

厳選地鶏の“GRILL” ミラノ風カツレツ仕立て

～フレッシュトマト&バルサミコのソース～

*Grilled selected homebred chicken ~Milanese cutlet style
with fresh tomatoes and balsamic vinegar sauce*

712kcal

¥1,980 (税込¥2,138)

藤沢産みやじ豚の“GRILL”

～2種のフレーバー岩塩&グリーンマスタード添え～

*Grilled “Miyaji” Pork loin from Fujisawa with
2 kinds of flavored rock salt and green mustard*

535kcal

¥2,800 (税込¥3,024)

神奈川県産ヤマユリ牛の“GRILL”&

フォアグラの“TERIYAKI”

～“WASABI” 薫るマッシュドポテトと共に～

*Grilled Yamayuri beefsteak and foie gras Teriyaki
with mashed potatoes flavored Wasabi-Japanese horseradish*

1103kcal

¥3,800 (税込¥4,104)



ふわとろ卵と15穀米のオムライス～オーガニックワイン仕込みのビーフシチューソース～

Riso

— お米料理 —

ふわとろ卵と15穀米のオムライス

～オーガニックワイン仕込みのビーフシチューソース～

*Fluffy-melty omelet on 15 grained rice
with beef stew sauce from organic wine*

1044kcal

¥1,980 (税込¥2,138)

数々の魚介の旨味を凝縮した

Island Grill“プレミアムシーフードカレー”

*Premium seafood curry with steamed rice ~condensed the
deliciousness of the various kinds of seafood*

685kcal

¥1,980 (税込¥2,138)

Island Grill “レインボー丼” 《7種の海の恵みの饗宴》

*Rain bow Don ~Banquet of gifts from the sea
~7 kinds of raw fish of the day on steamed rice*

545kcal

¥1,980 (税込¥2,138)



“Island Grill プレミアムシーフードカレー”



“Island Grill レインボー丼”
～7種の海の恵みの饗宴～



パン

— 単品ライス & パン —

ライス *Steamed rice*

370kcal

¥400 (税込¥432)

パン *Sliced bread*

351kcal

¥400 (税込¥432)



ベイクドチーズケーキ～Berry・Berry・Berry～



キャラメルバナナタルト

Dolce — デザート —

ベイクドチーズケーキ ～Berry・Berry・Berry～
Baked cheese cake 368kcal
¥650 (税込¥702)

キャラメルバナナタルト ～メープルウォールナッツソース～
Caramel banana tart with
maple walnuts sauce 476kcal
¥650 (税込¥702)

ティラミス ～ラムレーズン&黒豆のソース～
Tiramisu with rum raisins and
black soybean sauce 473kcal
¥650 (税込¥702)

豆乳ミルクプリン～季節果実のスイートハニーソース～
Soy milk pudding with seasonal fruits
in sweet honey sauce 285kcal
¥650 (税込¥702)

本日のおすすめケーキ
Selected cake of the day 491kcal
¥650 (税込¥702)

ジェラート&シャーベット2種盛り合わせ～玄米フレークと共に～
Assortment of 2 kinds of gelato and sorbet
with brown rice cereals 260kcal
¥700 (税込¥756)

抹茶スイーツプレート(ロールケーキ&わらび餅)
～黒蜜きなこホイップ添え～
Assorted “Matcha”-powdered green tea sweets of roll cake
and “Warabi-mochi” cake with brown sugar syrup,
soybean powder and whipped cream 547kcal
¥800 (税込¥864)



ティラミス ～ラムレーズン&黒豆のソース～



豆乳ミルクプリン～季節果実のスイートハニーソース～



ジェラート&シャーベット
2種盛り合わせ



抹茶スイーツプレート

Drink Set — お得なドリンクセット —

お好きなデザート & コーヒーor紅茶 Coffee or Tea with your selected dessert 422kcal
+¥330 (税込¥356)

Island Grill Tea Time 15:00～17:00



Dessert & Drink Set — デザート&ドリンクセット —

本日のデザート & コーヒー or 紅茶 400kcal
Dessert of the day & Coffee or Tea set¥650 (税込¥702)
*紅茶はミルク・レモン選べます

※各食材は季節や天候の影響により、産地が異なる場合もございます。予めご了承下さい。
The production areas of food might be changed depends on the season or the weather.

※各メニューの内容は一部日替わりのため、日によってカロリー数が異なる場合もございます。
The calories may change depends on the dishes of the days.

※メニューの詳細内容はスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。

