

SCAPES

THE SUITE

Course

6,000yen

お食事前の一皿
Amuse

前菜から1品お選び下さい。

Please choose one article from the appetizer

本日の季節のスープ
Today's seasonal soup

お魚料理またはお肉料理から1品お選び下さい。
Please choose one article from fish or meat dishes

デザートから1品お選び下さい。

Please choose one article from desserts

8,000yen

お食事前の一皿
Amuse

前菜から1品お選び下さい。

Please choose one article from the appetizer

本日の温前菜と季節のポタージュ
Today's Warm Appetizer and Seasonal Potage

お魚料理から1品お選び下さい。

Please choose one article from fish dishes

お肉料理1品お選び下さい。

Please choose one article from meat dishes

デザートから1品お選び下さい。

Please choose one article from desserts

★マークからも選べます

10,000yen

お食事前の一皿
Amuse

シェフお勧め前菜
Today's seasonal appetizers

本日の季節のスープ
Today's seasonal soup

シェフお勧めオマールの逸品
Today's lobster dish

シェフお勧め国産牛の逸品
Today's Japanese beef dish

デザートの前の一皿
Sweet petit gift from the chef

パティシエ特製本日のデザート
Today's patissier special dessert

Select Appetizer

Carpaccio of salmon and boiled Japanese radish
with Roquefort taste

サーモンとふろふき大根のカルパッチョ ロックフォール風味

Miura vegetable Bagna cauda
with chef's whimsical three color source

三浦野菜のバーニャカウダ シェフの気まぐれ3色のソースで

Misaki tuna carpaccio, Provence-style

三崎マグロのカルパッチョ プロヴァンス風

Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon

ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ

Select Seafood

Seafood dish of the day

本日のお魚料理

Red snapper poêlé from Suruga-bay with sauteed cabbage
and two kind sauce,burro d'acciuga and berde

駿河湾産金目鯛のポワレ

三浦春キャベツのソテ

ソースブールダンショアとベルデ2色のソースで(+500)

Select Meat

Meat dish of the day

本日のお肉料理

Black Iberico Pork Simmered in White Wine
with Grain Mustard and Lime Accents

ハンキングテンダーのタリアータ キノコのジャポネソース★

Select Dessert

Dessert of the day

本日のデザート

Premium tiramisù

極上ティラミス

Three ice cream assortment

アイス3種盛り合わせ

Smoked duck and lentil with salad style

鴨のスモークとレンズ豆、三浦野菜のサラダ仕立て

Pâté of Foie Gras and Shiitake Mushrooms Served with Pickles

フォアグラとしいたけのパテ ピクルス添え

Angel shrimp and Miura vegetable beignet

天使エビと三浦野菜のベニエ★

Fresh Fish Poêlé with Roast Camembert

and an Angel Prawn and White Kidney Bean Genovese Pasta

鮮魚のポアレ カマンベールのロースト

天使海老と白インゲン豆のジェノベーゼ

Sautéd lobster on the shell, served in the style of the day

(+1000)

豪快に焼き上げた殻付きオマール海老のポアレ

その日のスタイルで(+1000)

Beef tongue ragout with black beer with casis

黒ビールで煮込んだ牛タンのラグー カシス風味

Caramel aux Bananes and Choux au Chocolat

キャラメルバナナとシューショコラ

Rich Baked Lime Cheesecake with orange ice cream

ライムの濃厚バイクドチーズケーキ オレンジのアイス