

SCAPES

THE SUITE

10,000 Course Amuse + Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert 10,000

お食事前の一皿 / シェフお勧め前菜 / 本日の季節のスープ
シェフお勧めオマールの逸品 / シェフお勧め国産牛の逸品 / デザートの前の一皿 / パティシエ特製本日のデザート

8,000 Course Amuse + Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert 8,000

お食事前の一皿 / 前菜から 1 品お選び下さい / 本日の温前菜と季節のポタージュ
お魚料理から 1 品お選び下さい / お肉料理から 1 品お選び下さい / デザートから 1 品お選び下さい。

6,000 Course Amuse + Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert 6,000

お食事前の一皿 / 前菜から 1 品お選び下さい / 本日の季節のスープ
お魚料理かお肉料理から 1 品お選び下さい / デザートから 1 品お選び下さい。

Appetizer&Salada

Chef Recommended Today's appetizer シェフおすすめ 本日のアペタイザー	1,200
Lightly smoked Sagami Bay Pacific Mackerel Poêlé 軽くスモークした相模湾の真鱈のポワレ オレンジ風味のポテトサラダ	1,500
Cold Potage of Miura-Grown Turnips with a Port Wine Essence Consomme Jelly on Top 三浦産かぶの冷たいポタージュ ポルト風味のコンソメジュレを浮かべて	1,200
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	1,300
Salmon and simmered daikon carpaccio, roquefort accents 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	1,500
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	1,500
Grilled Miura Vegetable Steak with a Carrot Ginger Sauce 三浦野菜のグリルステーキ キャロットジンジャーソース	1,500
Smoked duck, lentils, with Miura vegetables 鴨のスモークとレンズ豆、三浦野菜のサラダ仕立て	1,600
Misaki tuna carpaccio, Provence-style 三崎マグロのカルパッチョ プロヴァンス風	1,800
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	1 人前 1,800 2 人前 2,800
Ham and salami assortment ハム&サラミ盛り合わせ	1,800
Three-cheese assortment チーズ盛り合わせ3種	1,800
Angel shrimp and Miura vegetable beignet 天使エビと三浦野菜のベニエ	2,000

Seafood

Suruga Bay red snapper poêlé, sautéed Miura spring cabbage with two types of sauce: bourboulenc sauce and sauce verte 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	2,800
Today's seafood dish 本日の魚料理	2,200
Sautéed lobster on the shell, served in the style of the day 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	2,400
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	2,800
Hanging Tender Tagliata Mushroom Japonaise Sauce 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	3,200
Today's meat dish 本日の肉料理	2,800
Ragout with beef tongue stewed in black beer, cassis accent 黒ビールで煮込んだ牛タンのラゲー カシス風味	3,000

Meat

Grains&Maccheroni

Today's pasta 本日のパスタ	1,400
Vermicelli, clam and dried mullet roe vongole ヴェルミチェッリ アサリとカラスミのボンゴレ	1,500
Saffron risotto with abalone and scallop, paella style 鮑とホタテのサフランリゾット パエリア風	2,300

Desserts

Three ice cream assortment アイス 3 種盛り合わせ	600
Premium tiramisù 極上ティラミス	800
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	900
Caramel aux Bananes and Choux au Chocolat キャラメルバナナとシューショコラ	900
Dessert of the day 本日のデザート	1,000

Bread charge ¥500 per person.

※お料理をお取り分けする際、スプリットチャージを頂く場合がございます。
テーブルチャージ及びパン代といたしまして、おひとり様 500円を頂戴しております。