

# SCAPES

THE SUITE

ランチには、スープ、パン、カフェが付きます。

## LUNCH COURSE

### Course 2,800

2,800

2,800円ランチコース

Appetizer	本日のアペタイザー
Soup	本日のスープ
Main	香ばしく焼いた白身魚のニューイングランドクラムチャウダー 又は 国産豚グリル 椎茸とほうれん草 マッシュルームソース
Dessert	本日のデザート

### Course 3,800

3,800

3,800円ランチコース

Appetizer	本日のアペタイザー
Soup	本日のスープ
Fish	香ばしく焼いた白身魚のニューイングランドクラムチャウダー
Meat	国産豚グリル 椎茸とほうれん草 マッシュルームソース
Dessert	本日のデザート

### Course 5,800

5,800

5,800円ランチコース

Appetizer	本日のアペタイザー
Soup & Hot Appetizer	本日のスープと温前菜
Fish	本日のオマール海老料理
Meat	国産豚グリル 椎茸とほうれん草 マッシュルームソース 国産牛のグリルロースト イマジネーションソース(+1,500円)
Dessert	本日のデザート

## SPECIAL LUNCH

### SALAD LUNCH

1,600

サラダランチ

ハニーイエローマスタードチキンのシーザーサラダ  
(パン、スープ、カフェ)

### PASTA LUNCH

1,800

パスタランチ

ベーコンと玉葱 トマトのアマトリチャーナ  
(パン、スープ、カフェ)

### SEAFOOD LUNCH

2,100

シーフードランチ

ガーリックシュリンプとグリル野菜 パプリカソース  
香ばしく焼いた白身魚のニューイングランドクラムチャウダー  
鮮魚のアクアパッツァ  
(ピクルス、パン、スープ & サラダ、カフェ)

### MEAT LUNCH

ミートランチ

国産鶏のハルデルポテトディップ	1,900
国産豚グリル 椎茸とほうれん草 マッシュルームソース	2,200
国産牛のグリルロースト イマジネーションソース (パン、スープ & サラダ、カフェ)	3,300

## DESSERT OPTION

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	1,000	Premium tiramisù 極上ティラミス	800
Three kinds of ice Assorted アイス3 種盛り合わせ	600	Caramel aux Bananes and Choux au Chocolat キャラメルバナナスとシューショコラ	900
Rich Baked Lime Cheesecake with orange icecream 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		