

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

本日の温前菜と季節のポタージュ

Today's Warm Appetizer and Seasonal Potage

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

Chef Recommended Today's appetizer

シェフおすすめ本日のアペタイザー

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

Lightly smoked Sagami Bay mackerel poêlé,

potato salad with orange accents

軽くスモークした相模湾の真鯖のポワレ オレンジ風味のポテトサラダ

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

Basil Nut Coated Scallop Poêlé with Green Pea Sauce

ヘーゼルナッツを纏ったホタテのポワレ グリーンピースのソース

Select Seafood

Seafood dish of the day

本日のお魚料理

Suruga Bay Red Sea Bream Poêlé with Grilled

Summer Vegetables and Sea Urchin Beurre Blanc Sauce

駿河湾産金目鯛のポワレ グリルした夏野菜

ウニのブルブランソース

Select Meat

Meat dish of the day

本日のお肉料理

Awaodori chicken sauteed Apiro styl

and served with sweet and sour red onion

阿波尾鶏のアピロ風ソテー 甘酸っぱい赤玉ねぎを添えて

Select Dessert

Dessert of the day

本日のデザート

Premium tiramisù

極上ティラミス

Japanese Pilchard Escabeche with Semi-Dried

Tomatoes and Salsa Verde

真鯛のエスカベッシュ セミドライトマトとサルサヴェルデ

Roast Veal Carpaccio with Salted Lemon Chimichurri

ローストした仔牛のカルパッチョ 塩レモンとチミチュリ

Misaki tuna carpaccio, Provence-style

三崎マグロのカルパッチョ プロヴァンス風

Miura vegetable Bagna cauda

三浦野菜のバーニャカウダ

Angel prawn and fresh fish scallop bouillabaisse

鮮魚と天使海老、ホタテ貝のブイヤベース仕立て ★

Bone-in veal persillade with mustard sauce

骨付き仔羊のベルシャード マスタードソース

Hanging Tender Tagliata Grilled lemon and midi butter

ハンキングテNDERのタリアータ グリルレモンとミディバター★

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