

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と温前菜の一皿
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スープ
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 本日のアパタイザー	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	1,350
Lightly smoked Sagami Bay Pacific Mackarel Poêlé 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	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	1,600
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
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	1,600
Japanese Pilchard Escabeche with Semi-Dried Tomatoes and Salsa Verde 真鯖のエスカベッシュ セミドライトマトとサルサヴェルデ	1,700
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	1,800
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	1,900
Three-cheese assortment チーズ盛り合わせ3種	1,800

Seafood

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	2,900
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	2,600
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	2,900

Meat

Today's meat dish 本日の肉料理	2,800
Hanking Tender Tagliata with Grilled Lemon and Herb Butter ハンキングテンダーのタリアータ グリルレモンとハーブバター	3,200
Awaodori chicken sauteed Apiro style 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	2,450
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	2,450

Grains&Maccheroni

Today's pasta 本日のパスタ	1,500
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
SCAPES Special Homemadeseafood paella SCAPES特製 シーフードパエリア	2,600

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	950
Caramel aux Bananes and Choux au Chocolat キャラメルバナナとシューショコラ	950
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。