

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

Foie gras terrine with balsamic sauce
フォアグラのテリーヌ バルサミコソース

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

Winter vegetable assortment mille-feuille
彩り冬野菜とホタテのミルフィーユ仕立て

Select Seafood

Seafood dish of the day
本日のお魚料理

Crispy scale-fry tilefish, white port beurre noisette sauce
甘鯛のパリパリ鱗焼き ホワイトポルトのブルノワゼットソース

Select Meat

Meat dish of the day
本日のお肉料理

Duck breast roti, tapenade flavor,
with plums boiled in red wine
鴨胸肉のロティ タップナード風味 プラムの赤ワイン煮を添えて

Select Dessert

Dessert of the day
本日のデザート

Premium tiramisù
極上ティラミス

Scallops marinate in cajun spice poêlé
ケイジャンスパイスでマリネしたホタテのポワレ

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 tagliata, citrus Neo Japone
三崎マグロのタリアータ 柑橘香るネオジャポネ

Miura vegetable Bagna cauda
三浦野菜のバーニャカウダ

Yuzu pepper Suruga bay splendid alfonsino micui,
Shimonita onion sautee with beefsteak plant accent
駿河湾産金目鯛のミキュイ 柚子胡椒風味
下仁田ネギのソテーと大葉のアクセント

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 ★

Ragaut wich beef rongue stewed in black beer, cassis accent
黒ビールで煮込んだ牛タンofラゲー カシス風味

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★

3 varieties of Rich cheese Cake
3種の濃厚チーズケーキ

Chocolate crema Catalana Served with Mint Sorbet
チョコレートのカタラーナ ミントソルベを添えて