

SCAPES

THE SUITE

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

お食事前一皿 / シェフお勧め前菜 / 本日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 / 本日のデザート

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

お食事前一皿 / 前菜から 1 品お選び下さい / 本日のスープと温前菜の一皿
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
Foie gras terrine, fig compote, balsamico sauce フォアグラのテリーヌ イチジクのコンポート バルサミコソース	1,500
Lightly smoked Sagami Bay Pacific Mackerel 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
Winter vegetable assortment mille-feuille, with saffron mayonnaise 彩り冬野菜とホタテのミルフィーユ仕立て サフラン香るマヨネーズ	1,600
Scallops marinate in cajun spice poêlé, with Miura grilled vegetables ケイジャンスパイスでマリネしたホタテのポワレと三浦野菜のグリル	1,600
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ーイ 柚子胡椒風味 下田ネギのソテーと大葉のアクセント	1,800
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 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	1,800
Vegimeat sauce and mozzarella enchilada lasagna ヴィーガン「エンチラーダ」 ベジタブルチリコンカルネ トマト アボカド	850
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

Crispy scale-fry tilefish, white port beurre noisette sauce 甘鯛のバリバリ鱗焼き ホワイトポルトのブルノワゼットソース	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	2,600
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
Grilled Japanese Beef Prepared in the Style of the Day 国産牛のグリル その日のスタイルで	4,500
Thick grilled slices of Australian beef tongue with spring onions and chimichurri sauce AUST産厚切り牛タンのグリル 葱とチミチュリソース	2,200
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	2,450

Grains&Maccheroni

Today's pasta 本日のパスタ	1,500
Trapanese pesto sauce with basil and tomatoes, pufferfish, and linguini トマトとバジルのペスト・トラパネーゼ、とらふぐの炙り、リングイーネ	1,850
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
French rural pastry topped with Valrhona Itakuja chocolates (conversation) ヴァローナイタクジャチョコをのせたフランス地方菓子(コンベルサッション)	1,100
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	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。