

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	鮮魚と旬野菜のソテ バジル、トマト、オリーブの香り 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	鮮魚と旬野菜のソテ バジル、トマト、オリーブの香り
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 又は 国産牛グリル メラジャポネ(+1,500円)
Dessert	本日のデザート

SPECIAL LUNCH

SALAD LUNCH

1,600

サラダランチ

SCAPES 特製コブサラダ
(パン、スープ、カフェ)

PASTA LUNCH

1,800

パスタランチ

サルシッチャとグリル野菜のアーリオ オーリオ
(パン、スープ、カフェ)

SEAFOOD LUNCH

シーフードランチ

鮮魚と旬野菜のソテ バジル、トマト、オリーブの香り	2,000
鮮魚のグリル キノコクリームソース	2,100
鮮魚のアクアパッツア	2,200
(ピクルス、パン、スープ & サラダ、カフェ)	

MEAT LUNCH

ミートランチ

国産豚グリル 椎茸とほうれん草 マッシュルームソース	2,000
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み なめらかなマッシュポテト	2,300
国産牛グリル メラジャポネ	3,300
(パン、スープ & サラダ、カフェ)	

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	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		