

SCAPES

THE SUITE

ランチには、スープ、パン、カフェが付きます。

LUNCH COURSE

Course 2,500

2,500円ランチコース

Appetizer	マグレカナールのコンフィと筍 自家製露味噌と桜の花	Main	真鯛と春キャベツのプレゼ デュクレレ風 又は 湘南しらなみ熟成のやまゆりポーク 新玉葱のピューレ 国産牛グリル(+1,500円)
Soup	本日のスープ	Dessert	さくら

Course 3,500

3,500円ランチコース

Appetizer	マグレカナールのコンフィと筍 自家製露味噌と桜の花	Fish	真鯛と春キャベツのプレゼ デュクレレ風
Soup	本日のスープ	Meat	湘南しらなみ熟成のやまゆりポーク 新玉葱のピューレ 国産牛グリル(+1,500円)
		Dessert	桜と苺のバシユラン仕立て

Course 6,000

6,000円ランチコース

Amuse	三浦野菜のバーニャカウダ	Fish	オマール海老と鮮魚のポワレ 桜海老のアメリケーヌソース
Appetizer	本日の前菜	Meat	神奈川県産やまゆりビーフのグリル 食感のある2色のソース
Hot Appetizer	アワビのリゾット 肝バターソース	Dessert	和栗と和三盆のモンブラン
Soup	本日のスープ		

SPECIAL LUNCH

SALAD LUNCH

サラダランチ

マグレカナールのコンフィと筍のサラダ おろし玉葱ドレッシング (パン、スープ、カフェ)

1,300

PASTA LUNCH

パスタランチ

ホタルイカと春野菜の和風クリーム 柚子の香り (パン、スープ、カフェ)

1,500

PAELLA LUNCH

パエリアランチ

本日のパエリア (パン、スープ、カフェ)

2,300

SEAFOOD LUNCH

シーフードランチ

真鯛と春キャベツのプレゼ デュクレレ風	1,800
オマール海老と鮮魚のポワレ 桜海老のアメリケーヌソース (ピクルス、パン、スープ & サラダ、カフェ)	2,000

MEAT LUNCH

ミートランチ

湘南しらなみ熟成のやまゆりポーク 新玉葱のピューレ	1,800
やまゆりビーフのグリル 食感のある2色のソース (パン、スープ & サラダ、カフェ)	2,800

FOOD OPTION

Bagna Cauda with Miura Vegetables 三浦野菜のバーニャカウダ	800
Today's PASTA 本日のパスタ	1,200
Today's PAELLA 本日のパエリア	2,000

DESSERT OPTION

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	1,000
Two kinds of ice Assorted アイス2種盛り合わせ	500
Three kinds of Cheesecake 3種のチーズケーキ	900