

# 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 自家製蒟味噌と桜の花	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
Soup	本日のスープ	Dessert	国産牛グリル(+1,500円) さくら

### Course 3,800

3,800円ランチコース

Appetizer	マグレカナールのコンフィと筍 自家製蒟味噌と桜の花	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
		Dessert	国産牛グリル(+1,500円) 桜と苺のバシユラン仕立て

### Course 6,300

6,300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 肝バターのソース	Dessert	和栗と和三盆のモンブラン
Soup	本日のスープ		

## SPECIAL LUNCH

### SALAD LUNCH

1,600

サラダランチ

マグレカナールのコンフィと筍 自家製蒟味噌と桜の花 (パン、スープ、カフェ)

### PASTA LUNCH

1,800

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)

### PAELLA LUNCH

2,600

パエリアランチ

本日のパエリア (パン、スープ、カフェ)

### 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	2,100
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)	2,300

### 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	2,100
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)	3,100

## 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