

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

バジルとアップルマンゴーの冷製グラタン、
沖縄パッションフルーツのソース

Basil and Apple Mango Chilled Gratin,
with Okinawa Passion Fruit Sauce

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 and fig compote with balsamic 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

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

Select Seafood

Seafood dish of the day
本日のお魚料理

Fragrant grilled tilefish
with Mantua-style Miura vegetables
香ばしく焼き上げた甘鯛 三浦野菜のマントパ風

Select Meat

Meat dish of the day
本日のお肉料理

Australian beef tongue and grilled scallions
in a chimichurri sauce
AUST産牛タンのグリル 葱とチミチュリソース

Select Dessert

Chocolat Orange with an accent of Basil
ショコラオレンジュ バジルのアクセント

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

Lightly marinated Japanese Spanish mackerel
and seasonal onions
サワラと新玉葱の瞬間マリネ

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

Fresh Fish Carpaccio marinated in Citrus Sudachi,
garnished with White Gourd Jelly
スダチでマリネした鮮魚のカルパッチョ 冬瓜のゼリー寄せ

Spicy Summer Acqua Pazza made with Fresh Fish of the Day
本日の鮮魚を使った夏らしい辛さのアクアパッツァ ★

Hanging Tender Tagliata Watercress salsa verde
ハンキングテンダーのタリアート クレソンのサルサヴェルデ ★

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