

SCAPES

THE SUITE

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

お食事前の一皿 / 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

お食事前の一皿 / 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

お食事前の一皿 / 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 1,200
シェフおすすめ 本日のアパタイザー

Foie gras terrine, fig compote, balsamico sauce 1,500
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 Pacific Mackerel Poêlé 1,500
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 1,600
ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ

Spanish Mackerel and New Onion Instant Marinade 1,600
サワラと新玉葱の瞬間マリネ

Scallops marinate in cajun spice poêlé, with Miura grilled vegetables 1,600
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

Fresh fish carpaccio marinated with sudachi citrus, served with winter melon jelly 1,600
スタチでマリネした鮮魚のカルパッチョ 冬瓜のゼリー寄せ

Awao Chicken Sformato - with an Accent of Arima Japanese Pepper 1,800
阿波尾鶏のスフォルマート 有馬山椒のアクセント

Misaki tuna tagliata, citrus Neo Japone 1,800
三崎マグロのタリアート 柑橘香るネオジャポネ

Vegimeat sauce and mozzarella enchilada lasagna 850
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

Miura vegetable Bagna cauda 1 人前 1,800
with chef's whimsical three color source 2 人前 2,800
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

Ham and salami assortment 1,900
ハム&サラミ盛り合わせ

Three-cheese assortment 1,800
チーズ盛り合わせ3種

Desserts

Three ice cream assortment 600
アイス 3 種盛り合わせ

3 Varieties of Rich Cheese Cake 900
3種の濃厚チーズケーキ

French rural pastry topped with Valrhona Itakuja chocolates (conversation) 1,100
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)

Seafood

Fragrant Grilled Tilefish with Mantova Style Miura Vegetables 2,800
香ばしく焼き上げた甘鯛 三浦野菜のマントバ風

Today's seafood dish 2,200
本日の魚料理

Sautéd lobster on the shell, served in the style of the day 2,600
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

Acqua pazza with fish of the day and a tinge of summer heat 2,900
本日の鮮魚を使った夏らしい辛さのアクアパッツァ

Meat

Today's meat dish 2,800
本日の肉料理

Grilled Pork Belly - Miura Watercress Salsa Verde 3,200
ハンキングテンダーのグリル 三浦産クレソンのサルサヴェルデ

Grilled Yamayuri Beef Prepared in the Style of the Day 4,600
やまゆりビーフのグリル その日のスタイルで

Thick grilled slices of Australian beef tongue with spring onions and chimichurri sauce 2,200
AUST産厚切り牛タンのグリル 葱とチミチュリソース

Cajun-marinated Kanagawa chicken with 2 kinds of purée and summer vegetables 2,300
かながわ鶏のケイジャンマリネ 2種のピューレと夏野菜と共に

Grains&Maccheroni

Today's pasta 1,500
本日のパスタ

Sète-style bigfin reef squid spaghetti, served with aioli sauce 1,700
アオリイカのセート風スパゲッティ アイオリソース添え

Trapanese pesto sauce with basil and tomatoes, pufferfish, and linguini 1,850
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

SCAPES Special Homemadesseafood paella 2,600
SCAPES特製 シーフードパエリア

Chocolate Crema Catalana Served with Mint Sorbet 950
チョコレートのカタラーナ ミントソルベを添えて

Dessert of the day 1,000
本日のデザート

Chocolate orange with a hint of basil 1,100
ショコラオランジュ バジルのアクセント

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バ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。