

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	ケイジャンスパイスのファルスガランティース	Main	サーモンのポワレ 柚子胡椒香るオランダーズソース 又は クレイジーソルトでマリネしたやまゆりポーク肩ロースのロティ グリーンペッパーのソースで 国産牛グリル(+1,500円)
Soup	本日のスープ	Dessert	無花果の白ワインコンポート チャイティーのアイス添え

Course 3,500

3,500円ランチコース

Appetizer	ケイジャンスパイスのファルスガランティース	Fish	サーモンのポワレ 柚子胡椒香るオランダーズソース
Soup	本日のスープ	Meat	クレイジーソルトでマリネしたやまゆりポーク肩ロースのロティ グリーンペッパーのソースで 国産牛グリル(+1,500円)
		Dessert	黒胡椒香るクレームブリュレ シャンパンボワールソルベ

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	香ばしく焼き上げたオマール海老と鮮魚のポワレ クルミの食感のブルノワゼット
Appetizer	本日の前菜	Meat	神奈川県産やまゆりビーフロースのグリル デュクセルクリームソース グリーンマスタードのアクセント
Hot Appetizer	穴子の白焼きと有馬山椒のリゾット	Dessert	旬のぶどうのカッサータボルトとハンデピスの香り
Soup	炭火とすだちの香り 本日のスープ		

SPECIAL LUNCH

SALAD LUNCH

1,300

サラダランチ

ケイジャンスパイスでマリネしたチキンのサラダ カリビアンシーザードレッシング (パン、スープ、カフェ)

PASTA LUNCH

1,500

パスタランチ

四川青山椒香る焼きシラスのボンゴレビアンコ (パン、スープ、カフェ)

PAELLA LUNCH

2,300

パエリアランチ

シーフードパエリア (パン、スープ、カフェ)

SEAFOOD LUNCH

シーフードランチ

サーモンのポワレ 柚子胡椒香るオランダーズソース	1,800
香ばしく焼き上げたオマール海老と鮮魚のポワレ クルミの食感のブルノワゼット (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

クレイジーソルトでマリネしたやまゆりポーク肩ロースのロティ グリーンペッパーのソースで	1,800
神奈川県産やまゆりビーフロースのグリル デュクセルクリームソース グリーンマスタードのアクセント (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 シーフードパエリア	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