

SCAPES

THE SUITE

Course

6,000yen

ホワイトマッシュルームの
ミルフィーユ仕立て
White mushroom millefeuille

蛤の香草パン粉焼き
エストラゴン香るベアルネーズソース
冬の焼き野菜と共に
Clams baked in herb breadcrumbs
with tarragon béarnaise sauce
and grilled winter vegetables

本日の季節のスープ
Seasonal soup

平目と霜降り白菜のデュクレレ風
香ばしく焼いた三浦大根
Flatfish and Duclairé style
marbled Chinese cabbage
with fragrant grilled Miura daikon dadish

または
OR

キノコを包んだ骨付き鶏もも肉のフリカッセ
Mushroom-wrapped chicken
thigh fricassee

パティシエ特製デザート
Pâtissier special dessert

8,000yen

ホワイトマッシュルームの
ミルフィーユ仕立て
White mushroom millefeuille

蛤の香草パン粉焼き
エストラゴン香るベアルネーズソース
冬の焼き野菜と共に
Clams baked in herb breadcrumbs
with tarragon béarnaise sauce
and grilled winter vegetables

季節のスープと
葉山ビールで煮込んだやまゆりビーフ
Yamayuri beef stewed in seasonal soup
and Hayama beer

アンコウのムニエル サフラン香るナージュ
Anglerfish meuniere
with saffron nage

湘南しらなみ熟成カイノミのロティ
シャンピニオンアラクレーム
Aged Shonan Shiranami shellfish roti
with champignon à la crème

パティシエ特製デザート
Pâtissier special dessert

10,000yen

ホワイトマッシュルームの
ミルフィーユ仕立て
White mushroom millefeuille

蛤の香草パン粉焼き
エストラゴン香るベアルネーズソース
冬の焼き野菜と共に
Clams baked in herb breadcrumbs
with tarragon béarnaise sauce
and grilled winter vegetables

季節のスープと
葉山ビールで煮込んだやまゆりビーフ
Yamayuri beef stewed in seasonal soup
and Hayama beer

シェフお勧めオマールエビの逸品
Today's lobster dish

シェフお勧め国産牛の逸品
Today's Japanese beef dish

パティシエ特製デザート
Pâtissier special dessert

食後のプティフル
Petitful after a meal