

SCAPES

THE SUITE

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

ホワイトマッシュルームのミルフィーユ仕立て / 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
季節のスープと葉山ビールで煮込んだやまゆりビーフ / シェフお勧めオマールエビの逸品 / シェフお勧め国産牛の逸品 / パティシエ特製デザート / 食後のプティフル

8,000 Course Amuse + Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert 8,000

ホワイトマッシュルームのミルフィーユ仕立て / 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
季節のスープと葉山ビールで煮込んだやまゆりビーフ / アンコウのムニエル サフラン香るナージュ
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 / パティシエ特製デザート

6,000 Course Amuse + Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert 6,000

ホワイトマッシュルームのミルフィーユ仕立て / 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
季節のスープ / 平日と霜降り白菜のデュクレレ風 香ばしく焼いた三浦大根 または キノコを包んだ骨付き鶏もも肉のフリカッセ / パティシエ特製デザート

Appetizer&Salada

Chef Recommended Today's appetizer シェフおすすめ 本日のアペタイザー	1,200
Foie gras terrine, fig compote, balsamico sauce フォアグラのテリーヌ イチジクのコンポート バルサミソース	1,500
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	1,600
Japanese mackerel mi-cuit, served with yuzu pepper miso and burdock purée サワラのミキューイ 柚子胡椒味噌とゴボウのピューレ	1,600
Fresh yuzu-marinated fish carpaccio, served with marinated mushrooms and ponzu jelly 柚子でマリネした鮮魚のカルパッチョ キノコのマリネとポン酢ジュレ	1,600
Misaki tuna tagliata, citrus Neo Japone 三崎マグロのタリアータ 柑橘香るネオジャポネ	1,800
Miura vegetable Bagna cauda with chef's whimsical three color source 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	1人前 1,800 2人前 2,800
Ham and salami assortment ハム&サラミ盛り合わせ	1,900
Three-cheese assortment チーズ盛り合わせ3種	1,800

Seafood

Grilled tilefish, served with seasonal vegetables poached in saffron-infused stock 香ばしく焼き上げた甘鯛 サフラン香るナージュ 季節野菜と共に	2,800
Today's seafood dish 本日のお魚料理	2,200
Sautéd lobster on the shell, served in the style of the day 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	2,600

Meat

Shonan Shiranami Aged Beef Kainomi Roti in the style of the day 湘南しらなみ熟成牛 カイノミのロティ その日のスタイルで	3,000
Grilled "Yamayuri" pork, served with green pepper sauce 湘南しらなみ熟成やまゆりポークのグリル グリーンペッパーソース	2,400
Grilled "Yamayuri beef" sirloin steak from Kanagawa prefecture 神奈川県産やまゆりビーフ サーロインのグリル	3,900
Today's meat dish 本日のお肉料理	2,800
Today's pasta 本日のパスタ	1,500
Rare-grain millet risotto with Hokkaido Hanasaki crab, served with wasabi-infused tobiko 北海道産 花咲蟹の稀少雑穀米リゾット 山葵香るとびっこ添え	1,350
Seafood bouillabaisse spaghetti 魚介たっぷりのブイヤベース風スパゲッティ	1,900
SCAPES Special Homemadeseafood paella SCAPES特製 シーフードパエリア	2,600

Grains&Maccheroni

Desserts

Three ice cream assortment アイス3種盛り合わせ	600
3 Varieties of Rich Cheese Cake 3種の濃厚チーズケーキ	900
Strawberry soup with basil ice cream 苺のスープ バジルのアイス	1,000
Chocolate tart, served with black pepper ice cream and cherry compote タルトショコラ 黒胡椒アイスとグリオットのコンポート	950
Dessert of the day 本日のデザート	1,000

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。