

# 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	鰯の炙り マッシュルームのデクリネゾン	Main	平目と三浦大根のソテー 春菊のジェノベーゼ 又は 神奈川県産やまゆりポークのロティ 炭の香りのマッシュポテトと有馬山椒のソース 国産牛グリル(+1,500円)
Soup	本日のスープ	Dessert	さつま芋のタルト 塩ミルクアイスを添えて

### Course 3,500

3,500円ランチコース

Appetizer	鰯の炙り マッシュルームのデクリネゾン	Fish	平目と三浦大根のソテー 春菊のジェノベーゼ
Soup	本日のスープ	Meat	神奈川県産やまゆりポークのロティ 炭の香りのマッシュポテトと有馬山椒のソース 国産牛グリル(+1,500円)
		Dessert	柑橘のダンジュ みかんソルベ

### 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	殻付きオマールエビのポワレと本日の鮮魚 甲殻類の香りのスープ
Appetizer	本日の前菜	Meat	神奈川県産やまゆりビーフのロティ マルサラ酒のソース 季節野菜と共に
Hot Appetizer	穴子の白焼きと有馬山椒のリゾット 炭火とすだちの香り	Dessert	ジャンドゥーヤチョコレートトルタ コアントローアイス添え
Soup	本日のスープ		

## SPECIAL LUNCH

### SALAD LUNCH

1,300

サラダランチ

鰯の炙りとマッシュルームのサラダ 有馬山椒のおろし玉ねぎドレッシング  
(パン、スープ、カフェ)

### PASTA LUNCH

1,500

パスタランチ

自家製サルシッチャと青唐辛子のスパゲティー わさびのアクセント  
(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

平目と三浦大根のソテー 春菊のジェノベーゼ	1,800
殻付きオマールエビのポワレと本日の鮮魚 甲殻類の香りのスープ (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

神奈川県産やまゆりポークのロティ 炭の香りのマッシュポテトと有馬山椒のソース	1,800
神奈川県産やまゆりビーフのロティ マルサラ酒のソース 季節野菜と共に (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