

SCAPES

THE SUITE

ランチには、スープ、パン、カフェが付きます。

LUNCH COURSE

Course 2,800

2,800円ランチコース

Appetizer	メ鯖の炙り 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 3,800

3,800円ランチコース

Appetizer	メ鯖の炙り 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 6,300

6,300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

1,600

サラダランチ

メ鯖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

1,800

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

2,600

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	2,100
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)	2,300

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	2,100
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)	3,100

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