

SCAPES

THE SUITE

Course

6,000yen

一口アミューズ
Single-bite delights

桜鱒のアニスマリネ スパイス香るラビゴットソース
Masu salmon marinated in anise
with spiced aromatic ravigote sauce

本日の季節のスープ
Seasonal soup

鯖のグリル エシャロットのレディクション
旬菜のフリット
Grilled mackerel with shallots
in reduction sauce and seasonal fries

または
OR

炭火の香りを纏ったマグレカナールのロティ
有馬山椒の赤ワインソース
Duck breast roasted over charcoal
in Arima Sansho red wine sauce

パティシエ特製デザート
Patissier special dessert

8,000yen

一口アミューズ
Single-bite delights

桜鱒のアニスマリネ スパイス香るラビゴットソース
Masu salmon marinated in anise
with spiced aromatic ravigote sauce

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

サルディーニャ風金目鯛のオープン焼き
オレンジ香る白ワインのソース
Oven-baked Sardinian-style red bream
in orange-scented white wine sauce

湘南しらなみ熟成カイノミのコトレッタ
彩りトマトの焦がしバターソース
Shonan aged rich beef cotoletta
in bright tomato grilled butter sauce

パティシエ特製デザート
Patissier special dessert

10,000yen

一口アミューズ
Single-bite delights

桜鱒のアニスマリネ スパイス香るラビゴットソース
Masu salmon marinated in anise
with spiced aromatic ravigote sauce

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
Patissier special dessert

食後のプチィフル
Petitful after a meal