

SCAPES

THE SUITE

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

一口アミューズ / 桜鱈のアニスマリネ スパイス香るラビゴットソース / 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

一口アミューズ / 桜鱈のアニスマリネ スパイス香るラビゴットソース / 季節のスープと葉山ビールで煮込んだやまゆりビーフ
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 / 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
パティシエ特製デザート

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

一口アミューズ / 桜鱈のアニスマリネ スパイス香るラビゴットソース / 季節のスープ
鱈のグリル エシャロットのレディクション 旬菜のフリット または 炭火の香りを纏ったマグレカナルのロティ 有馬山椒の赤ワインソース / 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 バルサミコソース	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 桜鱈のアニスマリネ スパイス香るラビゴットソース	1,600
Cured ham and log-cultivated shiitake mushrooms spring cabbage mille feuille caprese 生ハムと原木椎茸のミルフィユ 春キャベツのプレゼ	1,600
Smoked skipjack tuna with asparagus coulis sauce カツオの燻製 アスパラガスのクーリーソース	1,600
Miyazaki tuna and avocado aromatic marinade 三崎マグロとアボカドの香味マリネ	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 Japanese Spanish mackerel fritters with shallot reduction and seasonal vegetable fritters 鱈のグリル エシャロットのレディクション 旬菜のフリット	2,000
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
Sardinia style oven-baked splendid alfonsino with orange-scented white wine sauce 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	2,600

Meat

Maglena duck rotie with Arima Japanese pepper and red wine sauce 炭火の香りを纏ったマグレカナルのロティ 有馬山椒の赤ワインソース	2,400
Today's meat dish 本日のお肉料理	2,600
Shona Shiranami aged bottom rump beef with côtelette colorful tomatoes and brown butter 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	3,000
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

Grains&Maccheroni

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 山葵香るとびっ子添え	1,350
Today's pasta 本日のパスタ	1,500
Seasonal Manila clam and whitebait pepperoncino with a plum vinegar pickled daikon radish accent 旬の浅利とシラスのペペロンチーノ 梅酢大根のアクセント	1,600
SCAPES Special Homemadeseafood paella SCAPES特製 シーフードパエリア	2,600

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
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
Strawberry soup with basil ice cream 苺のスープ バジルのアイス	1,000
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。