

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	鱈のミキユイ 西京味噌ソースとクレソンのピューレ	Main	真鯛のポワレ 梅とクルミのブルノワゼット 又は 神奈川県産やまゆりポークのグリルと三浦春キャベツのプレゼ 国産牛グリル(+1,500円)
Soup	本日のスープ	Dessert	桜

Course 3,500

3,500円ランチコース

Appetizer	鱈のミキユイ 西京味噌ソースとクレソンのピューレ	Fish	真鯛のポワレ 梅とクルミのブルノワゼット
Soup	本日のスープ	Meat	神奈川県産やまゆりポークのグリルと三浦春キャベツのプレゼ 国産牛グリル(+1,500円)
		Dessert	SAKURA

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	香ばしく焼き上げたオマールエビと鮮魚 カルディナルソース
Appetizer	本日の前菜	Meat	湘南しらなみ熟成カイノミのロティ 桜色のロゼワインソース
Hot Appetizer	蝦夷アワビのポワレ クリームリゾット香草香るアンシオソース	Dessert	ベリーのみルフィーユ ピスタチオアイスを添えて
Soup	本日のスープ		

SPECIAL LUNCH

SALAD LUNCH

1,300

サラダランチ

西京味噌ソースを纏った鱈のミキユイのサラダ 蜂蜜とレモンのドレッシング
(パン、スープ、カフェ)

PASTA LUNCH

1,500

パスタランチ

柚子香る浅利とシラスのボンゴレビアンコ 香ばしく焼いた春キャベツのアクセント
(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

真鯛のポワレ 梅とクルミのブルノワゼット	1,800
香ばしく焼き上げたオマールエビと鮮魚 カルディナルソース (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グリルと三浦春キャベツのプレゼ	1,800
湘南しらなみ熟成カイノミのロティ 桜色のロゼワインソース (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