

# 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	帆立の軽い燻製 松の実と枝豆のエククラゼ シャンテリースソース	Main	太刀魚のグリル 新生姜と梅酢のピクルス パセリバター 又は やまゆりポークのロティ 大葉と山葵のジェノヴェーゼ・グリーンマスタード 国産牛グリル(+1,500円)
Soup	本日のスープ	Dessert	抹茶のテリーヌ 醤油のアイスと共に

### Course 3,500

3,500円ランチコース

Appetizer	帆立の軽い燻製 松の実と枝豆のエククラゼ シャンテリースソース	Fish	太刀魚のグリル 新生姜と梅酢のピクルス パセリバター
Soup	本日のスープ	Meat	やまゆりポークのロティ 大葉と山葵のジェノヴェーゼ・グリーンマスタード 国産牛グリル(+1,500円)
		Dessert	フロマージュブランのクリーム ポムヴェルトソルベを添えて

### 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	オマール海老・本日の鮮魚 ブツキーニのピュレ パッションピネガーソース
Appetizer	本日の前菜	Meat	湘南しらなみ熟成カイノミのロティ セージ香るタップナード
Hot Appetizer	フォアグラのポワレ プラムのコンポート カシスソース	Dessert	ピスタチオのシブースト グリオットのコンポート 黒胡椒アイス
Soup	本日のスープ		

## SPECIAL LUNCH

### SALAD LUNCH

1,300

サラダランチ

軽く燻製した帆立と三浦野菜のサラダ レモン香るグリーンマスタードのドレッシング  
(パン、スープ、カフェ)

### PASTA LUNCH

1,500

パスタランチ

旬のヤリイカと浅利のタヤリンヴェルデ  
(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

太刀魚のグリル 新生姜と梅酢のピクルス パセリバター	1,800
香ばしく焼き上げたオマール海老・鮮魚のポワレ ブツキーニのピュレ パッションピネガーソース (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ロティ 大葉と山葵のジェノヴェーゼ・グリーンマスタード	1,800
湘南しらなみ熟成カイノミのロティ セージ香るタップナード (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