

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	帆立の軽い燻製 松の実と枝豆のエクラゼ 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 3,800

3,800円ランチコース

Appetizer	帆立の軽い燻製 松の実と枝豆のエクラゼ 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 6,300

6,300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

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)

1,600

PASTA LUNCH

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)

1,800

PAELLA LUNCH

パエリアランチ

シーフードパエリア
(パン、スープ、カフェ)

2,600

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 2,100
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 2,300
(ピクルス、パン、スープ& サラダ、カフェ)

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 2,100
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 3,100
(パン、スープ& サラダ、カフェ)

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