

SCAPES

THE SUITE

Course

6,000yen

一口アミューズ
Single-bite delights

ノルウェーサーモンの低温ミキュイ
塩クランブル・山葵・味噌ドレッシング
Low Temperature Micui Salt Crumble,
Wasabi and Miso Dressing
of Norwegian Salmon

本日のスープ
Seasonal soup

太刀魚のグリル 三浦野菜 黒酢ノワゼット
Grilled Swordfish Miura Vegetables
Black Vinegar Nowazette

または
OR

仔羊 ナッツ いぶりがっこ ゴルゴンゾーラ
Lamb Nut Iburi gakko
Gorgonzola

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

帆立・白とり貝・ツブ貝・ズッキーニのマリネ
パッションフルーツのエスプーマ
Marinated Scallops, White Shells,
Tsubu shellfish and Zucchini Espuma
with Passion Fruit

本日のスープ
Seasonal soup

金目鯛のポワレ 枝豆のブルブラン
Gold-eye sea bream poisé
Edamame Boules Blanc

鴨胸肉の醤油・蜂蜜・スパイスのラケ
味噌オランダーズ
Duck breast with soy sauce,
honey and spices Miso Orandes

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

帆立・白とり貝・ツブ貝・ズッキーニのマリネ
パッションフルーツのエスプーマ
Marinated Scallops, White Shells,
Tsubu shellfish and Zucchini Espuma
with Passion Fruit

自家製オレキエツテ
アスパラガス ジェノヴェーゼ
Homemade Orecchiette
Asparagus Genovese

本日のスープ
Seasonal soup

オマール海老 スパイシーアメリカーナソース
Omar Shrimp with Spicy Americine Sauce

国産牛のロースト 三浦野菜 山葵 ゲランドの塩 醤油
Roasted Domestic Beef Miura Vegetables
Wasabi Geland Salt Soy Sauce

パティシエ特製デザート
Patissier special dessert

食後のプチフル
Petitful after a meal