

# SCAPES

THE SUITE

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

お食事前の一皿 / 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 / 自家製オレキエッテ アスパラガス ジェノヴェーゼ  
本日のスープ / オマール海老 スパイシーアメリカーナソース / 国産牛のロースト 三浦野菜 山葵 ゲランドの塩 醤油  
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

お食事前の一皿 / 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 / 本日のスープ  
金目鯛のポワレ 枝豆のブルブラン / 鴨胸肉の醤油・蜂蜜・スパイスのラケ 味噌オランダーズ / パティシエ特製デザート

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

お食事前の一皿 / ノルウェーサーモンの低温ミキユイ 塩クランブル・山葵・味噌ドレッシング / 本日のスープ  
太刀魚のグリル 三浦野菜 黒酢ノワゼット 又は 仔羊 ナッツ いぶりがっこ ゴルゴンゾーラ / 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
Sea bream and black olive ballontine with anchois sauce 真鯛とブラックオリーブのパロンティース アンシュアソース	1,600
Cured ham and log-cultivated shiitake mushrooms cabbage mille feuille caprese 生ハムと原木椎茸のミルフィユ キャベツのプレゼ	1,600
Misaki 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 mackerel with shallot reduction and seasonal vegetable fritters 鯖のグリル 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
Sautéed 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
Shonan 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
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
Chilled capellini with chopped wasabi and creamy sea urchin sauce "冷製カッペリーニ。 刻み山葵と雲丹のクリームソース	1,600
Shonan shirasu and Sashima octopus with light genovese and a touch of lemon 湘南しらすと佐島産蛸 軽いジェノヴェーゼ 塩レモンのアクセント	2,600

## Grains&Maccheroni

## 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
Dessert of the day 本日のデザート	1,000

charge ¥500 per person.

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。  
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。