

# SCAPES

THE SUITE

## Lunch Course 3,800

---

Appetizer	三浦スイカ・トマトガスパッチョ 炙り鱧 炭
Soup	本日のポタージュ
Fish	タラのインパデッラ 2種のオレンジソース
Meat	神奈川県産やまゆりポークのグリル ラズベリービネガーとミント香る西京味噌 or 国産牛グリル (+1,500円)
Dessert	初夏のピーチメルバ

## Lunch Course 6,300

---

Amuse	三浦野菜のバーニャカウダ
Appetizer	三浦スイカ・トマトガスパッチョ 炙り鱧 炭
Hot Appetizer	フォアグラ プラム カシス
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老・鮮魚のポワレ ズッキーニのピュレ パッションソース
Meat	熟成 湘南しらなみ牛のカイノミ セージ・タップナード
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