

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ーイ
茸 山葵
Norwegian salmon mi-cuit
with mushrooms and wasabi

本日のスープ
Seasonal soup

カサゴ オリーブ トマト “Acqua pazza”
Acqua pazza
with lionfish, olives, and tomatoes

または
OR

神奈川県産やまゆりポーク
香草パン粉 タスマニアンマスタード
Herb-crusted Kanagawa
"Yamayuri" pork with Tasmanian mustard

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

マグロと貝と茸のマリネ ルージュ仕立て
Marinated tuna, shellfish,
and mushrooms dressed in a sea of red

本日のスープ
Seasonal soup

平目のムニエル
バジルのヴェルデュレットソース
Flounder meunière
with basil verdurette sauce

軽く燻製をかけた仔羊
九条ネギのチミチュリ
Lightly smoked lamb
with Kujo spring onion chimichurri

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

マグロと貝と茸のマリネ ルージュ仕立て
Marinated tuna, shellfish,
and mushrooms dressed in a sea of red

タリオリーニ 蟹 蕪 酢橘
Tagliolini with crab,
turnip, and sudachi citrus

本日のスープ
Seasonal soup

オマール海老
濃厚なアメリカーナ・炭オランダーズ
Lobster with a rich Américaine-style
charcoal-infused Hollandaise sauce

国産牛 柚子醤油ソース 青木農園グリル野菜
Japanese beef with yuzu soy sauce
and grilled vegetables from Aoki Farm

パティシエ特製デザート
Patissier special dessert

食後のプティフル
Petitful after a meal