

SCAPES

THE SUITE

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

お食事前の一皿 / マグロと貝と茸のマリネ ルージュ仕立て / タリオリーニ 蟹 蕪 酢橘 / 本日のポターージュ
オマール海老 濃厚なアメリカーナ・炭オランダーズ / 国産牛 柚子醤油ソース 青木農園グリル野菜 / 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 / マグロと貝と茸のマリネ ルージュ仕立て / 本日のポターージュ
平目のムニエル バジルのヴェルデュレットソース / 軽く燻製をかけた仔羊 九条ネギのチミチュリ / 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ュイ 茸 山葵 / 本日のポターージュ
カサゴ オリーブ トマト "A c qua pazza" 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 / パティシエ特製デザート

Appetizer&Salada

Foie Gras and Country Pate Made With Log-Grown Shiitake Mushrooms and Walnuts フォアグラと原木椎茸・胡桃のパテ・ド・カンパーニュ	1,400
Caesar Salad Made With Fresh Vegetables Picked in Miura That Morning and Homemade Yamayuri Bacon 三浦の朝採れ野菜と自家製やまゆりベーコンのシーザーサラダ	1,400
Recommended Fresh Seafood Carpaccio of the Day From Kamakura Taguchi Suisan Served With Devil Weed Caught in Kotsubo Port 鎌倉田口水産より 本日おすすめ鮮魚カルパッチョ 小坪漁港で上がった"あかもく"と共に	1,600
Salad With Daikon Radish Grown in Miura, Yellowtail, and Chrysanthemum Leaves 三浦の大地で育った大根と鰯・春菊のサラダ仕立て	1,200
Affogato of Sajima Octopus From Sagami Bay With Smoked Paprika 相模湾 佐島蛸のアフォガード スモークパプリカ	1,800
Misaki Tuna Tartare With Avocado and Wasabi Mayonnaise 三崎マグロとアボカドのタルタル 山葵マヨネーズ	1,800
Grilled Vegetables Picked That Morning From Aoki Farms With Kujō Green Onion Chimichurri Sauce 青木農園より 朝採れ野菜のグリルミスト 九条ネギのチミチュリソース	1,700
Vegetables Picked That Morning From Aoki Farms With Miso Bagna Cauda Sauce 青木農園より 朝採れ野菜 味噌バーニャカウダソース	1,600
Assortment of Uncured Ham, Salami, and Pickles 生ハム・サラミ・ピクルス盛り合わせ	1,900
Miura Vegetable Pickles and Asazuke 三浦野菜 ピクルスと浅漬け	800

Seafood

Today's fish dish 本日のお魚料理	2,200
Lobster and Seafood Bouillabaisse オマール海老と魚介のブイヤベース風	3,200
Cod Meuniere With Beurre Noisette Made With Akamoku Soy Sauce From Kotsubo, Zushi 鱈のムニエル 逗子小坪のあかもく醤油のブルノワゼット	2,400
Flounder Persillade With Verdurette Made With Basil Grown Outdoors in Miura 平目のペルシヤード 三浦露地バジルのヴェルデュレットソース	2,400

Meat

Today's meat dish 本日の肉料理	2,600
Lamb Navarin with Miura Vegetables 仔羊と三浦野菜の"ナヴァラン風"	2,600
Grilled Herb Crusted Kanagawa Yamayuri Pork, with sherry ginger cream sauce 神奈川やまゆりポーク 香草パン粉焼き ジンジャーシェリークリーム	2,400
Kanagawa Branded Yamayuri Beef Sirloin 100g~, with Miura vegetables, fresh shichimi spice, wasabi, and crispy soy sauce 神奈川ブランド牛 やまゆりビーフ サーロイン100g~ 三浦野菜 生七味・山葵・サクサク醤油	100g 4,500 150g 6,400

Grains&Maccheroni

Today's pasta 本日のパスタ	1,400
Risotto Made With Homemade Yamayuri Pork Bacon and Whitebait and Turnip From Hayama 自家製やまゆりポークのベーコンと葉山シラス・蕪のリゾット	1,400
White Bolognese Sauce Made With Kanagawa Yamayuri Pork and a Hint of Lime and Dill 神奈川やまゆりポークの白いボロネーゼ ライムディルの香り	1,500
SCAPES' Special Pasta Pescatore With Plenty of Seafood たっぷり魚介のSCAPES特製ペスカトーレ	1,800

Desserts

Salt and Milk Ice Cream Made With Homemade Hayama Salt and the Ice Cream and Sorbet Assortment of the Day 自家製葉山塩の塩ミルクアイス本日アイス・ソルベ盛り合わせ	700
Rich Cheesecake Made With 3 Types of Cheese and Served With Hayama Honey 3種のチーズを使った濃厚チーズケーキ 葉山蜂蜜と共に	1,100
Hojicha Affogato Made With "Hayama no Kaori" Hojicha From a Long-Established Tea Shop in Hayama 葉山の老舗お茶屋のほうじ茶"葉山の香り"のほうじ茶アフォガード	1,000
Dessert of the Day 本日デザート	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。