

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 1,400
フォアグラと原木椎茸・胡桃のパテ・ド・カンパーニュ

Caesar Salad Made With Fresh Vegetables Picked
in Miura That Morning and Homemade Yamayuri Bacon 1,400
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

Recommended Fresh Seafood Carpaccio of the Day From Kamakura Taguchi
Suisan Served With Devil Weed Caught in Kotsubo Port 1,600
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

Salad With Daikon Radish Grown in Miura, Yellowtail,
and Chrysanthemum Leaves 1,200
三浦の大地で育った大根と鰯・春菊のサラダ仕立て

Affogato of Sajima Octopus From Sagami Bay With Smoked Paprika 1,800
相模湾 佐島蛸のアフォガード スモークパプリカ

Misaki Tuna Tartare With Avocado and Wasabi Mayonnaise 1,800
三崎マグロとアボカドのタルタル 山葵マヨネーズ

Grilled Vegetables Picked That Morning From Aoki Farms
With Kujō Green Onion Chimichurri Sauce 1,700
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

Vegetables Picked That Morning From Aoki Farms
With Miso Bagna Cauda Sauce 1,600
青木農園より 朝採れ野菜 味噌バーニャカウダソース

Assortment of Uncured Ham, Salami, and Pickles 1,900
生ハム・サラミ・ピクルス盛り合わせ

Miura Vegetable Pickles and Asazuke 800
三浦野菜 ピクルスと浅漬け

Seafood

Today's fish dish 2,200
本日のお魚料理

Lobster and Seafood Bouillabaisse 3,200
オマール海老と魚介のブイヤベース風

Cod Meuniere With Beurre Noisette Made
With Akamoku Soy Sauce From Kotsubo, Zushi 2,400
鱈のムニエル 豆子小坪のあかもく醤油のブルノワゼット

Flounder Persillade With Verdurette Made
With Basil Grown Outdoors in Miura 2,400
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

Meat

Today's meat dish 2,600
本日の肉料理

Lamb Navarin with Miura Vegetables 2,600
仔羊と三浦野菜の"ナヴァラン風"

Grilled Herb Crusted Kanagawa Yamayuri Pork,
with sherry ginger cream sauce 2,400
神奈川県産やまゆりポーク 香草パン粉焼き ジンジャーシェリークリーム

Kanagawa Branded Yamayuri Beef Sirloin 100g~, with Miura vegetables, 100g 4,500
fresh shichimi spice, wasabi, and crispy soy sauce 150g 6,400
神奈川県ブランド牛 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

Grains&Maccheroni

Today's pasta 1,400
本日のパスタ

Risotto Made With Homemade Yamayuri Pork Bacon
and Whitebait and Turnip From Hayama 1,400
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

White Bolognese Sauce Made With Kanagawa Yamayuri Pork
and a Hint of Lime and Dill 1,500
神奈川県産やまゆりポークの白いボロネーゼ ライムディルの香り

SCAPES' Special Pasta Pescatore With Plenty of Seafood 1,800
たっぷり魚介のSCAPES特製ペスカトーレ

Desserts

Salt and Milk Ice Cream Made With Homemade Hayama Salt
and the Ice Cream and Sorbet Assortment of the Day 700
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

Rich Cheesecake Made With 3 Types
of Cheese and Served With Hayama Honey 1,100
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

Hojicha Affogato Made With "Hayama no Kaori" Hojicha
From a Long-Established Tea Shop in Hayama 1,000
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

Dessert of the Day 1,000
本日デザート

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。