

SCAPES

THE SUITE

ランチには、スープ、パン、カフェが付きます。

LUNCH COURSE

Course 2,500

2,500円ランチコース

Appetizer	本ズワイ蟹のタルト 根セロリ・青りんご	Main	鮫鱈のポワレ 松の実とタイムのブルブランソース 又は 桜姫鶏のグリル ボルシチ風ソース 又は 神奈川やまゆりポークのコトレッタ 牛蒡のアルマンドソース 国産牛グリル(+1,500円)
Soup	本日のポタージュ	Dessert	薩摩芋の一皿

Course 3,500

3,500円ランチコース

Appetizer	本ズワイ蟹のタルト 根セロリ・青りんご	Fish	鮫鱈のポワレ 松の実とタイムのブルブランソース
Soup	本日のポタージュ	Meat	国産牛内もも肉 山椒香るピューレ ジンジャーソース
		Dessert	薩摩芋の一皿

Course 6,000

6,000円ランチコース

Amuse	青木農園より朝採れ野菜の味噌パーニャカウダ	Fish	オマール海老・鮮魚のポワレ 刻み山葵ブルブラン
Appetizer	本ズワイ蟹のタルト 根セロリ・青りんご	Meat	国産牛内もも肉 山椒香るピューレ ジンジャーソース
Hot Appetizer	フォアグラのポワレ プラムのコンポート カシスソース	Chazuke	メの湘南シラスと青さ海苔 出汁茶漬
Soup	本日のポタージュ	Dessert	ショコラワールの濃厚ザッハトルテ

COURSE OPTION

Today's PASTA 本日のパスタ	500
Change to domestic beef loin 国産牛ロースに変更	1,500
Shonan Shirasu and blue seaweed メの湘南シラスと青さ海苔 出汁茶漬	500

DESSERT OPTION

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	800
Two kinds of ice Assorted アイス2種盛り合わせ	500
Three kinds of Cheesecake 3種のチーズケーキ	900

SPECIAL LUNCH

SALAD LUNCH

1,700

サラダランチ

ズワイ蟹と三浦野菜のサラダ ケイジャン香るフレッシュトマトドレッシング
(パン、スープ、カフェ)

PASTA LUNCH

1,800

パスタランチ

相模湾蛸・インカ芋・オリーブ・柚子胡椒風のペペロンチーノ スパゲッティ
(パン、スープ、カフェ)

LASAGNA LUNCH

2,000

ラザニアランチ

秋の味覚 茸たっぷりスケープスオリジナル ラザーニャ
(パン、スープ、カフェ)

SEAFOOD LUNCH

シーフードランチ

鮫鱈のポワレ 松の実とタイムのブルブランソース	2,200
オマール海老・鮮魚のポワレ 刻み山葵ブルブラン	3,200
(パン、スープ& サラダ、カフェ)	

MEAT LUNCH

ミートランチ

桜姫鶏のグリル ボルシチ風ソース	2,200
神奈川やまゆりポークのコトレッタ 牛蒡のアルマンドソース	2,200
(パン、スープ& サラダ、カフェ)	