SCAPES

THE SUITE

Course

6,000yen

お食事前の一皿
Appetizer

三浦産の昆布でめた桜鯛 新芽の彩り
The spring sea bream which I closed
with kombu from Miura

本日のポタージュ
Seasonal soup

メバル・蛤・浅利・海苔 “アクアパッツア”
Rockfish, clams, Asari, seaweed "Aqua pazza"

または
OR

神奈川やまゆりポークのグリル 枝豆とクレソンのピューレ
Grilled "Yamayuri pork"
with edamame and watercress puree

パティシエ特製デザート
Patissier special dessert

8,000yen

お食事前の一皿
Appetizer

烏賊・蛤・丘ヒジキ・うるい
Squid, clam, hill hijiki, urui

本日のポタージュ
Seasonal soup

甘鯛・筍焼きリゾット・桜海老
Tilefish, bamboo shoot risotto, sakura shrimp

フランス シャラン産鴨胸肉
木の芽味噌 赤ワインソース
France Challans duck breast,
with Tree bud miso , redwine sauce

パティシエ特製デザート
Patissier special dessert

10,000yen

お食事前の一皿
Appetizer

烏賊・蛤・丘ヒジキ・うるい
Squid, clam, hill hijiki, urui

フォアグラを包んだオレンジのクレープシュゼット
Crepe suzette of the orange
that I wrapped foie gras

本日のポタージュ
Seasonal soup

オマール海老ポワレ
Pan-seared lobster

国産牛
Japanese beef

パティシエ特製デザート
Patissier special dessert

食後のプチフル
Petitful after a meal