

SCAPES

THE SUITE

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

お食事前の一皿 / 烏賊・蛤・丘ヒジキ・うるい / フォアグラを包んだオレンジのクレープシュゼット
本日のポターージュ / オマール海老ポワレ / 国産牛 / 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 / 烏賊・蛤・丘ヒジキ・うるい / 本日のポターージュ
甘鯛・筍焼きリゾット・桜海老 / フランス シャラン産鴨胸肉 木の芽味噌 赤ワインソース / 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 / 三浦産の昆布でめた桜鯛 新芽の彩り / 本日のポターージュ
メバル・蛤・浅利・海苔 “アクアパッツア” 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レ / 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 本日もおすすめ鮮魚カルパッチョ 小平漁港で上がった“あかもく”と共に	1,600
Misaki tuna and Miura spring vegetable Nice-style salad accented with salted kelp and black shichimi seasoning 三崎マグロと三浦春野菜のニース風サラダ 塩昆布と黒七味のアクセント	1,400
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 Kujo 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
Grilled Spanish mackerel, Shonan shirasu and leaf mustard greens with Akamoku soy sauce gournoble 鱈のグリル 湘南シラスと高菜 あかもく醤油のグルノーブル	2,600
Tilefish with bamboo risotto and sakura shrimp beurre blanc 甘鯛 筍焼きリゾット 桜海老ブールブラン	2,800

Meat

Today's meat dish 本日の肉料理	2,600
Kanagawa Yamayuri pork fried with grilled herb breadcrumbs with ginger sherry cream 神奈川やまゆりポーク肩ロースの赤ワイン煮込み 三浦春野菜と共に	3,000
Kanagawa Yamayuri pork shoulder braised in red wine served with Miura spring vegetables 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	2,800
Spaghetti with Hanasaki crab and leeks in a Japanese-style cream sauce with chopped wasabi and flying fish dashi 花咲蟹とボワローのスパゲッティ 刻み山葵と飛魚だしの和風クリーム	1,800
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
Sakura shrimp and Miura spring cabbage cacio e pepe 桜海老と三浦産春キャベツのカッチョ・エ・ペペ	1,600
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。