

SCAPES

THE SUITE

ランチには、スープ、パン、カフェが付きます。

LUNCH COURSE

Course 2,800

2,800円ランチコース

Appetizer	初鰹、青紫蘇,旬タケノコのサルサ・ピコ・デ・ガヨ	Main	的鯛のムニエル 三浦産バジルのヴェルデュレットソース 又は 桜姫鶏のハーブソルトグリル 新ジャガイモのアンショワイヤード 又は 神奈川産やまゆりポークのソテー ビガラードソース 旬野菜のグリル
Soup	本日のポタージュ		国産牛グリル(+1,500円)
		Dessert	オレンジバイクドチーズ ミントアイス

Course 3,800

3,800円ランチコース

Appetizer	初鰹、青紫蘇,旬タケノコのサルサ・ピコ・デ・ガヨ	Fish	的鯛のムニエル 三浦産バジルのヴェルデュレットソース
Soup	本日のポタージュ	Meat	国産牛内モモのロティ
		Dessert	クレソンのサルサヴェルデとジウドヴォー オレンジバイクドチーズ ミントアイス

Course 6,300

6,300円ランチコース

Amuse	三浦野菜のキッシュ サワークリーム添え	Fish	オマール海老・鮮魚 焼きポレンタと濃厚なイカ墨ソース
Appetizer	初鰹、青紫蘇,旬タケノコのサルサ・ピコ・デ・ガヨ	Meat	国産牛内モモ肉のロティ クレソンのサルサヴェルデとジウドヴォー
Hot Appetizer	ズワイ蟹と原木椎茸のクロメスキ 木の芽アメリカヌ	Chazuke	メの湘南シラスと炙り真鯛の出汁茶漬け
Soup	本日のポタージュ	Dessert	赤い果実のムース 抹茶の香り

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 Grilled red seabream メの湘南シラスと炙り真鯛 出汁茶漬け	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

2,000

サラダランチ

初鰹と青紫蘇・サルサフレッシュトマトのサラダ仕立て
(パン、スープ、カフェ)

PASTA LUNCH

2,100

パスタランチ

5種ハーブのジェノヴェーゼ レモンの香り
(パン、スープ、カフェ)

LASAGNA LUNCH

2,300

ラザニアランチ

春野菜の白いラザーニャ
(パン、スープ、カフェ)

SEAFOOD LUNCH

シーフードランチ

的鯛のムニエル 三浦産バジルのヴェルデュレットソース	2,500
オマール海老・鮮魚 焼きポレンタと濃厚なイカ墨ソース	3,500
(パン、スープ& サラダ、カフェ)	

MEAT LUNCH

ミートランチ

桜姫鶏のハーブソルトグリル 新ジャガイモのアンショワイヤード	2,500
神奈川やまゆりポークのソテー ビガラードソース 旬野菜のグリル	2,500
(パン、スープ& サラダ、カフェ)	