

# S C A P E S

T H E   S U I T E

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、匂タケノコのサルサ・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 匂野菜のグリル 国産牛グリル(+1,500円)
Soup	本日のポタージュ	Dessert	オレンジベイクドチーズ ミントアイス

### Course 3,800

3,800円ランチコース

Appetizer	初鰹、青紫蘇、匂タケノコのサルサ・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 国産牛内モモのロティ
Soup	本日のポタージュ	Meat	クレソンのサルサヴェルデとジュドヴォー
		Dessert	オレンジベイクドチーズ 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 焼きボレンタと濃厚なイカ墨ソース
Appetizer	初鰹、青紫蘇、匂タケノコのサルサ・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ュドヴォー
Hot Appetizer	ズワイ蟹と原木椎茸のクロメスキ 木の芽アメリケーヌ	Chazuke	〆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 〆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

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)

2,000

### PASTA LUNCH

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)

2,100

### LASAGNA LUNCH

ラザニアランチ

春野菜の白いラザニア  
(パン、スープ、カフェ)

2,300

### 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  
オマール海老・鮮魚 焼きボレンタと濃厚なイカ墨ソース  
(パン、スープ&サラダ、カフェ)

2,500

3,500

### 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  
神奈川やまゆりポークのソテー ビガラードソース 匂野菜のグリル  
(パン、スープ&サラダ、カフェ)

2,500

2,500