

SCAPES

THE SUITE

Course

6,500yen

お食事前一皿
Appetizer

シャラン産鴨胸肉のドティーヌ オレンジバルサミコ
Challans duck breast dodine
with an orange balsamic vinegar sauce

本日のポタージュ
Seasonal soup

鱸のポワレ 産直キノコのデュクセルソース
Pan-fried sea bass
with a fresh mushroom duxelles sauce

神奈川県産やまゆりポークの葉山ビール煮込み
フラマンド風
Flemish-style Kanagawa Yamayuri pork braised
in Hayama beer

スパイス香る紅玉のシブースト
Crème chiboust with spiced Kogyoku apples

8,800yen

お食事前一皿
Appetizer

北海道産くりりん南瓜 烏賊 パッション ミモレット
Hokkaido Kuririn pumpkin
with squid, passionfruit, and Mimolette

本日のポタージュ
Seasonal soup

甘鯛 柚子香るサフランナージュ
Tilefish in a yuzu-infused saffron broth

フランス産シャラン鴨のロティ 旬の茸 カシス
French Challans roast duck,
served with seasonal mushrooms and cassis

スパイス香る紅玉のシブースト
Crème chiboust with spiced Kogyoku apples

11,000yen

お食事前一皿
Appetizer

北海道産くりりん南瓜 烏賊 パッション ミモレット
Hokkaido Kuririn pumpkin
with squid, passionfruit, and Mimolette

鱈 菊芋 ミント カシューナッツ
Spanish mackerel, Jerusalem artichoke,
mint, cashew nuts

本日のポタージュ
Seasonal soup

オマール海老 蕪 ゴルゴンゾーラ ナッツ
Lobster, Turnip, Gorgonzola, Nuts

神奈川県産やまゆりビーフ
ポルチーニ茸、里芋、黒トリュフのエクラゼ ポルトソース
Kanagawa Yamayuri beef, served with porcini mushrooms,
taro, and roughly chopped black truffles in a Port sauce

ダークチェリーとグリオットチェリーのフォレノワール
Black Forest cake with dark cherries and Griotte cherries

※メニューの金額は消費税を含みます。
※上記金額にサービス料として10%を頂戴致します。
The price on the menu includes consumption tax.
10% will be charged as a service fee to the above amount.