

# SCAPES

THE SUITE

## 11,000 Course Amuse + Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert 11,000

お食事前の一皿 / 北海道産くりりん南瓜 烏賊 パッション ミモレット / 鱈 菊芋 ミント カシューナッツ / 本日のポターージュ  
オマール海老 蕪 ゴルゴンゾーラ ナッツ / 神奈川県産やまゆりビーフ ポルチーニ茸、里芋、黒トリュフのエククラゼ ポルトソース  
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

## 8,800 Course Amuse + Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert 8,800

お食事前の一皿 / 北海道産くりりん南瓜 烏賊 パッション ミモレット / 本日のポターージュ  
甘鯛 柚子香るサフランナージュ / フランス産シャラン鴨のロティ 旬の茸 カシス / スパイス香る紅玉のシブースト

## 6,500 Course Amuse + Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert 6,500

お食事前の一皿 / シャラン産鴨胸肉のドティースヌ オレンジバルサミコ / 本日のポターージュ  
鱈のポワレ 産直キノコのデュクセルソース / 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 / スパイス香る紅玉のシブースト

## Appetizer & Salada

三浦野菜 ピクルスと浅漬け 900  
Miura Vegetable Pickles and Asazuke

フォアグラと原木椎茸・胡桃のパテ・ド・カンパーニュ 1,500  
Foie Gras and Country Pate Made With Log-Grown Shiitake Mushrooms and Walnuts

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 1,600  
Caesar Salad Made With Fresh Vegetables Picked in Miura That Morning and Homemade Yamayuri Bacon

秋刀魚の炙り 葉山夏蜜柑ポン酢の茸のマリネ 1,600  
根菜のサラダ仕立て  
Seared Pacific saury with mushrooms marinated in Hayama summer tangerine ponzu, served with a root vegetable salad

鎌倉田口水産より 本日おすすめ鮮魚カルパッチョ 1,800  
小坪漁港で上がった“あかもく”と共に  
Recommended Fresh Seafood Carpaccio of the Day From Kamakura Taguchi Suisan Served With Devil Weed Caught in Kotsubo Port

青木農園より 朝採れ野菜のグリルミスト 1,800  
九条ネギのチミチュリソース  
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 味噌バーニャカウダソース 1,800  
Vegetables Picked That Morning From Aoki Farms With Miso Bagna Cauda Sauce

厚切り牛タングリル 葱バーニャカウダソース 1,900  
逗子小坪のあかもく醤油のラヴィゴット  
Grilled thick-sliced beef tongue with a green onion bagna cauda sauce and a ravigote sauce made from Zushi-kotsubo Sargassum horneri soy sauce

三崎マグロとアボカドのタルタル 山葵マヨネーズ 2,000  
Misaki Tuna Tartare With Avocado and Wasabi Mayonnaise

生ハム・サラミ・ピクルス盛り合わせ 2,000  
Assortment of Uncured Ham, Salami, and Pickles

## Seafood

本日のお魚料理 2,400  
Today's Fish dish

かさごのグリル 湘南シラスと高菜・あかもく醤油グルノーブル 2,600  
Grilled Scorpionfish, with Shonan Whitebait and Leaf Mustard & Akamoku Seaweed Soy Sauce Grenoble Sauce

相模湾で採れた旬の鮮魚のアクアパッツァ 2,800  
Poached seasonal fish freshly caught from Sagami Bay

オマール海老と魚介のブイヤベース風 3,600  
Lobster and Seafood Bouillabaisse

## Meat

本日のお肉料理 2,600  
Today's Meat dish

ラムチョップグリル 産直キノコフリット 胡桃ハーブソース 2,900  
Grilled lamb chops with fresh mushroom fritters and a walnut herb sauce

神奈川県産やまゆりポーク肩ロースの葉山ビール煮込み フラマンド風 3,000  
Flemish-style Kanagawa Yamayuri pork shoulder braised in Hayama beer

湘南しらなみ熟成国産牛ロース肉 100g～ 100g 4,900 / 150g 7,000  
自家製レモンのラヴィゴット・山葵・生七味  
Shonan Shiranami Aged Japanese Beef Loin 100g-  
Homemade lemon ravigote, wasabi, & fresh shichimi spice

## Grains&Maccheroni

本日のパスタ 1,600  
Today's Pasta

自家製やまゆりポークのベーコンと湘南シラス・蕪のリゾット 1,600  
Homemade Yamayuri Pork Bacon, Shonan Whitebait, and Turnip Risotto

神奈川県産やまゆりポークすね肉のラゲー レモングラス 柚子 山椒 1,600  
Kanagawa Yamayuri pork shank ragout with lemongrass, yuzu, and Japanese pepper

たっぷり魚介のSCAPES特製ペスカトーレ 2,200  
SCAPES' Special Pasta Pescatore With Plenty of Seafood

## Desserts

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 650  
Salt and Milk Ice Cream Made With Homemade Hayama Salt and the Ice Cream and Sorbet Assortment of the Day

本日のデザート 1,100  
Today's Dessert

パートフィロで包み込んだマロンパイ 1,150  
Marron pie made with Filo pastry

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 1,200  
Rich Cheesecake Made With 3 Types of Cheese and Served With Hayama Honey

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。