

# 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 帆立貝・和梨・緑茶  
Soup 本日のポタージュ

Main 太刀魚のポワレ カモミールの泡 生姜のブルブランソース 又は  
国産鶏モモ肉のグリル 生茶葉のジェノヴェーゼ 又は  
焙じ茶でマリネした神奈川やまゆりポーク 新蓮根と茗荷のラヴィゴット  
国産牛グリル(+1,800円)  
Dessert 葡萄とジャスミンのムースグラッセ

### Course 3,800

3,800円ランチコース

Appetizer 帆立貝・和梨・緑茶  
Soup 本日のポタージュ

Fish 太刀魚のポワレ カモミールの泡 生姜のブルブランソース  
Meat 国産牛内モモ肉のロティ ゴルゴンゾーラの焼きリゾット 無花果ソース  
Dessert 葡萄とジャスミンのムースグラッセ

### Course 6,300

6,300円ランチコース

Amuse 鱈の塩麹マリネ 蕪のアンブリケ  
Appetizer 帆立貝・和梨・緑茶  
Hot Appetizer 秋刀魚・希少雑穀・いぶりがっこ  
Soup 本日のポタージュ

Fish オマール海老・鮮魚グリル 旬の茸ソテー ポルチーニ茸軽いクリームソース  
Meat 国産牛内モモ肉のロティ ゴルゴンゾーラの焼きリゾット 無花果ソース  
Chazuke 〆の湘南シラスと青さ海苔の出汁茶漬  
Dessert スパイス香る紅玉のシブースト

## COURSE OPTION

Today's PASTA 600  
本日のパスタ  
Change to domestic beef loin 1,800  
国産牛ロースに変更  
Shonan Shirasu and Grilled red seabream 500  
〆の湘南シラスと青さ海苔の出汁茶漬

## DESSERT OPTION

Dessert of the day 800  
本日のパティシエ特製デザート  
Two kinds of ice Assorted 500  
アイス2種盛り合わせ  
Three kinds of Cheesecake 900  
3種のチーズケーキ

## SPECIAL LUNCH

### SALAD LUNCH

2,000

サラダランチ

帆立と和梨・三浦野菜のサラダ仕立て  
(パン、スープ、カフェ)

### PASTA LUNCH

2,100

パスタランチ

紅茶鴨と茸のラゲー ボスカイオーラ風  
(パン、スープ、カフェ)

### LASAGNA LUNCH

2,300

ラザニアランチ

緑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

太刀魚のポワレ カモミールの泡 生姜のブルブランソース 2,500  
オマール海老・鮮魚グリル 旬の茸ソテー ポルチーニ茸軽いクリームソース 3,500  
(パン、スープ& サラダ、カフェ)

### MEAT LUNCH

ミートランチ

国産鶏モモ肉のグリル 生茶葉のジェノヴェーゼ 2,500  
焙じ茶でマリネした神奈川やまゆりポーク 新蓮根と茗荷のラヴィゴット 2,500  
(パン、スープ& サラダ、カフェ)