

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)