

SCAPES

THE SUITE

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

お食事前の一皿 / 甘鯛 カリフラワー 水晶文旦 / 真鱈白子 マッシュルーム 生姜 / 本日のポターージュ
オマール海老 帆立 雲丹クリーム 三浦大根 / 神奈川県産やまゆり牛ロース 旬キノコの香草ソテー トリュフ香る卵黄醬油
苺と葉山蜂蜜のハニーカプレーゼ

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

お食事前の一皿 / 甘鯛 カリフラワー 水晶文旦 / 本日のポターージュ
カサゴ あかもく醬油 フュメ ルイコ / 鹿ロース セロリラヴ トレビス 赤ワインソース / アプリコットと柚子のホワイトチョコムース

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

お食事前の一皿 / 平目 ムール貝 キャビア 百合根 / 本日のポターージュ
金目鯛のポワレ 湘南しらすと大葉のオルツォ プールブラン / 神奈川県産やまゆりポーク ジンジャーポム ソースムータルド / アプリコットと柚子のホワイトチョコムース

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醬油のラヴィゴット
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

金目鯛のポワレ 湘南しらすと大葉のオルツォ プールブランソース 2,600
Sea Bream Pot Roast, Shonan-Produced Whitebait and Shiso Leaf Orzo, Beurre Blanc 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

鹿ロースのロティ セロリラヴ トレビス 赤ワインソース 3,400
Deer Loin Roti, Celery Rub, Trevis, Red Wine Sauce

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

ハイカカオショコラのセミフレッド ミルフィーユ仕立て 1,100
Dark Chocolate Semifreddo Millefeuille

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。