

SCAPES

THE SUITE

ランチには、スープ、パン、カフェが付きます。

LUNCH COURSE

Course 3,200

3,200円ランチコース

Appetizer 鰯・白いんげん豆・蒟の臺
Soup 本日のポタージュ

Main 以下より1品お選びください
・カサゴ・ランティエユ・やまゆり豚ソーセージ・フリカッセ
・桜姫鶏・ひよこ豆・白ワイン煮・タスマニアンマスタード
・神奈川県産やまゆりポーク・ピターバルサミコ
・国産牛グリル(+1,800円)
Dessert あまおう・冷製クレープシュゼット

Course 4,200

4,200円ランチコース

Amuse マッシュルームのサブレ・カリフラワー・ポツタルガ
Appetizer 鰯・白いんげん豆・蒟の臺
Soup 本日のポタージュ

Fish カサゴ・ランティエユ・やまゆり豚ソーセージ・フリカッセ
Meat 国産牛内もも肉・酒粕ブルーブラン・白雪仕立て
Dessert あまおう・冷製クレープシュゼット

Course 6,300

6,300円ランチコース

Amuse マッシュルームのサブレ・カリフラワー・ポツタルガ
Appetizer 鰯・白いんげん豆・蒟の臺
Hot Appetizer スワイ蟹クラブケーキ・金山寺味噌・ビスク
Soup 本日のポタージュ

Fish オマール海老・冬野菜・セッテグステイ
Meat 国産牛内もも肉・酒粕ブルーブラン・白雪仕立て
Chazuke 〆の湘南シラスと青さ海苔の出汁茶漬け
Dessert アプリコット・柚子・ホワイトチョコムース

COURSE OPTION

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

DESSERT OPTION

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

SPECIAL LUNCH

SALAD LUNCH

2,000

サラダランチ

鰯と白いんげん豆・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

やまゆりポークと白いんげん豆のラグー カスレ風
(パン、スープ、カフェ)

LASAGNA LUNCH

2,300

ラザニアランチ

牛蒡と蓮根の自家製ラザーニャ
(パン、スープ、カフェ)

SEAFOOD LUNCH

シーフードランチ

カサゴ ランティエユとやまゆりソーセージのフリカッセ	2,900
オマール海老と冬野菜、7種の風味のセッテグステイ (パン、スープ& サラダ、カフェ)	3,900

MEAT LUNCH

ミートランチ

桜姫鶏のトマト煮込み 茸と根菜添え	2,900
神奈川県産やまゆりポークのハーブソルト ザワークラウトと粒マスタード (パン、スープ& サラダ、カフェ)	2,900