

SCAPES

THE SUITE

Course

6,500yen

お食事前一皿
Appetizer

平目 ムール貝 キャビア 百合根
Flatfish mussels Caviar Lily bulb

本日のポタージュ
Seasonal soup

金目鯛のポワレ 湘南しらすと大葉のオルツォ
ブルブラン
Alfonsino Poiret Shonan Whitebait and
Perilla Orzo Beurre Blanc

神奈川県産やまゆりポークのジンジャーボム
ソースムータルド
Yamayuri Pork Ginger Pom
from Kanagawa yamayuri Pork
Sauce Moutard

アプリコットと柚子のホワイトチョコムース
Apricot and Yuzu White Chocolate Mousse

8,800yen

お食事前一皿
Appetizer

甘鯛 カリフラワー 水晶文旦
Sweet bream cauliflower crystal buntan

本日のポタージュ
Seasonal soup

カサゴ あかもく醤油 フュメ ルイユ
Rockfish Akamoku Soy Sauce
Fumeruil

鹿ロース セロリラヴ トレビス 赤ワインソース
deer loin celery love
Trevis red wine sauce

アプリコットと柚子のホワイトチョコムース
Apricot and Yuzu White Chocolate Mousse

11,000yen

お食事前一皿
Appetizer

甘鯛 カリフラワー 水晶文旦
Sweet bream cauliflower crystal buntan

真鱈白子 マッシュルーム 生姜
Cod milt mushroom ginger

本日のポタージュ
Seasonal soup

オマール海老 帆立 雲丹クリーム 三浦大根
Lobster Scallop Sea Urchin Cream Miura Radish

神奈川県産やまゆり牛ロース
旬キノコの香草ソテー トリュフ香る卵黄醤油
Kanagawa Prefecture Yamayuri Beef Loin Sautéed
with Seasonal Mushrooms and Herbs
Truffle flavored egg yolk soy sauce

苺と葉山蜂蜜のハニーカプレーゼ
Strawberry and Hayama Honey Caprese

※メニューの金額は消費税を含みます。
※上記金額にサービス料として10%を頂戴致します。
The price on the menu includes consumption tax.
10% will be charged as a service fee to the above amount.