

Entrées

前 菜

南フランスの定番ニース風サラダ	¥1,500
三崎港で水揚げされたマグロと新鮮魚介のシーフードサラダ	¥2,100
カフェテラス特製フルーツの彩りサラダ “たっぷりフルーツのサラダをスイートレモンドレッシングで”	¥1,800
本日おすすめのカルパッチョ “新鮮な魚をシンプルにさっぱりと仕上げました”	¥2,100
本日のスープ “自家製の日替わりスープです”	¥1,000

En cas

サイドメニュー

最高級イタリア産水牛のモッツァレラチーズと手作りピザソースの特製ピザ	¥2,200
音羽ノ森 特製 和牛のボロネーゼ “赤ワインを使用してじっくり煮込みました。”	¥2,000
パスタフリット “ゲランドの塩でシンプルに味付けしています。ビールのお供に最高です！”	¥800
三浦産ベビーリーフサラダと国産小麦を100%使用したバゲットのセット	¥650
揚げたて山盛りフライドポテト 自家製のケチャップと共に	¥700
三浦・鎌倉野菜で作った手作りピクルスとオリーブの盛り合わせ	¥1,200

料金には税・サービス料込の表示となっております。

Spécialité Poisson

本日の鮮魚

Suggestion du chef

シェフのおすすめ

新鮮地元野菜とボリュームある伊勢海老を使った特製カレー ￥10,300

“音羽ノ森名物伊勢海老のローストがのった贅沢カレー”

南仏の香り、ブイヤベースセット ￥3,800

“相模湾の小魚で作った自家製ブイヤベース サラダ、ガーリックトースト、コーヒー又は紅茶、デザート付きです”

お魚丸ごと一本ローストセット ￥3,800

“本日の鮮魚を豪快に丸ごとローストしました サラダ、ガーリックライス、コーヒー又は紅茶、デザート付きです”

新鮮な地元魚介を使ったシェフ特製濃厚シーフードリア ￥2,850

“白ワインを使った特製ホワイトソースのリア”

北海道産帆立、天使の海老などの魚介と
地野菜が入った盛り沢山の贅沢シーフードカレー ￥2,280

スペイン産高級サフランを使用 地中海風パエリア ￥3,150

“鉄鍋で作った地中海風パエリア 熱々です！”

厳選魚介とキャビアの海鮮丼 ￥3,150

“音羽ノ森創立30周年を記念して過去の人気商品を期間限定で復活させました”

料金には税・サービス料込の表示となっております。

Spécialité Viande

本日の肉料理

Suggestion du chef

シェフのおすすめ

特選素材のサンドウィッチ（和牛・フォアグラ・トリュフ） ￥10,300

“A5ランク和牛のサーロインを使用した他にはないサンドウィッチです（1日限定5食）”

希少葉山牛 ロースのステーキ シェフのおすすめスタイルで(60g) ￥5,100
(100g) ￥8,500

“レストラン潮幸と同じ味がカフェテラスで堪能できます”

音羽ノ森特製 葉山牛シチュー ￥4,200

“希少価値の高い葉山牛を赤ワインやフォンドヴォーで仕上げた極上シチュー”

希少葉山牛パテとフレッシュサラダの音羽ノ森特製ハンバーガー ￥2,480

“人気No. 1 肉汁あふれるパテが絶品です！”

料金には税・サービス料込の表示となっております。

Déssert

デザート

Suggestion du chef pâtissier

シェフパティシエのおすすめ

音羽ノ森特製 旬のイチゴパフェ ¥2,500

三浦半島 嘉山農園の苺をふんだんに使用し練乳のわらび餅で春を演出します

パティシエ自信作のプティガトーのセット(コーヒー又は紅茶付き) ¥1,200

欲張りプティガトーセット (平日限定) ¥1,500

“パティシエ特製プティガトー2つとコーヒー又は紅茶が付いたお得なセット”

季節のフルーツパンケーキ (音羽ノ森特製) ¥1,800

“ミックスベリーと生クリームをたっぷりを使用し赤ワインシロップとアカシアの蜂蜜で仕上げました。”

三浦の地卵で作った濃厚クレームブリュレ ¥850

パティシエの手作りアイスクリームと厳選フルーツのシャーベット ¥700

料金には税・サービス料込の表示となっております。

ビール

- ・アサヒスーパードライプレミアム 生ビール ￥1,050
- ・エビスビール ￥1,050
- ・ハートランドビール ￥1,100
- ・ヒューガルデン(ベルギー)さわやかなフルーツの香りが特徴 ￥1,300
- ・音羽ノ森創立 30 周年記念葉山ビール ￥1,300

ノンアルコールビール (¥990)

- ・キリンフリー
- ・アサヒドライゼロ

音羽ノ森オリジナルカクテル ノンアルコール (¥1,200)

- ・ミントレモネード アイス/ホット (自家栽培ミント)
- ・サングリア 各種フルーツ、スパイスを漬け込んだ赤ワイン
- ・ホットワイン (アルコール入り+¥100) 沢山のフルーツとスパイスを使ったホットワイン

季節のカクテル (¥1,400)

- ・フレッシュパイナップル モヒート

初夏の味わい、パイナップルには食物繊維が多く含まれ、甘いにもかかわらずカロリーが低いヘルシーフルーツです。

パイナップルとラム酒にスパイスやハーブ、蜂蜜と合わせエキゾチックでジューシーな味わいに仕上げました。さっぱりとしながらボリュームある旬の味わい、是非お試しください。

ソフトドリンク(¥770)

- ・コーヒー
- ・エスプレッソ
- ・カフェオレ
- ・クランベリージュース
- ・ジンジャーエール
- ・ココ・コーラ
- ・ウーロン茶
- ・紅茶

- ・カプチーノ ￥935

HAYAMA HOTEL

OTOWA NO MORI

Since 1987

シャンパン

・ルイ・ロデレール・ブリュット (フランス シャンパーニュ) ￥1,700

赤ワイン

・クローズ・エルミタージュ 2015 (フランス ローヌ) ￥1,500

・シャトー・ラグランジュ 2012 (フランス ボルドー サンジュリアン) ￥2,980

・ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ 2012 (イタリア トスカーナ) ￥2,350

・ピノ・ノワール 2013 (アメリカ オレゴン) ￥1,890

ロゼワイン

・ボルドー・ロゼ 2013 (フランス ボルドー) ￥1,200

白ワイン

・ナパ・ヴァレー・シャルドネ 2014 (アメリカ カリフォルニア) ￥2,350

・クロ・フロリデーヌ 2011 (フランス ボルドー) ￥1,800

・ピノ・グリージョ・ヴィオーニ・オルゾーネ 2014 (イタリア フリウリ) ￥1,200

ソムリエ おすすめボトルワイン

スパークリングワイン

・ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ(フランス) ￥15,500

・プロセッコ ベアトリーチェ (イタリア) ￥4,000

白ワイン

・ガヴィ 2013 (イタリア) ￥5,000

・シャトー・クロ・フロリデンヌ 2012(フランス) ￥7,500

・シャサーニュ・モンラッシェ 1er 2013(フランス) ￥16,500

ロゼワイン

・モルドレ タヴェル・ロゼ 2013(フランス) ￥8,200

赤ワイン

・デビルズステアケース・ピノ・ノワール 2013(ニュージーランド) ￥6,500

・バローロ 2012(イタリア) ￥8,000

・シャトー・モンラベール 2011(フランス) ￥12,500