

MENU SAISON

季節の地元の食材を使ったコース

10,800

真鱈の白子のムニエル サラダ仕立て
ルッコラソース

三浦産カリフラワーのスープ
アオリイカを浮かべて

本日の鮮魚のポワレ ブランダード添え
エストラゴン風味のエミュルージオン

蝦夷鹿のポワレ 赤キャベツの煮込み添え
カシスソース

金柑のタルトレット 抹茶のアイスクリーム添え

コーヒー 又は 紅茶

デザートの前にチーズをご用意しております。お気軽にお問い合わせください(1 カット 630)

鮮魚料理もしくは肉料理、どちらか一品のコースもごございます。(8,640)

MENU HAYAMA

メインディッシュを特選素材にしたコース

16,200

真鱈の白子のムニエル サラダ仕立て
ルッコラソース

三浦産カリフラワーのスープ
アオリイカを浮かべて

本日の鮮魚のポワレ ブランダード添え
エストラゴン風味のエミュルージオン

葉山牛のポワレ 三浦野菜添え
モリーユ茸のソース

入荷により

国産伊勢海老のロティ 季節野菜添え ソースレギューム(お二人様)

又は、

国産アワビのステーキ 黒ニンニクのピューレ添え シードルヴィネガーソース
に変更する事も可能でございます

金柑のタルトレット 抹茶のアイスクリーム添え

コーヒー 又は 紅茶

メインディッシュが一品のコースもございます (14,040)

MENU GOURMAND

贅沢な食材を使ったコース

18,360

フォアグラの低温調理
セロリラブのレムラードと鎌倉柚子のコンフィ

セコガニのビスク パプリカのアクセント

本日の鮮魚のポワレ ブランダード添え
エストラゴン風味のエミュルージオン

葉山牛のポワレ 三浦野菜添え
モリーユ茸のソース

入荷により

国産伊勢海老のロティ 季節野菜添え ソースレギューム(お二人様)

又は、

国産アワビのステーキ 黒ニンニクのピューレ添え シードルヴィネガーソース
に変更する事も可能でございます

金柑のタルトレット 抹茶のアイスクリーム添え

コーヒー 又は 紅茶

メインディッシュが一品のコースもございます。(16,200)

デザートの前にチーズをご用意しております。お気軽にお問い合わせください(1カット 630)