

## 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	1,800
本日おすすめのカルパッチョ	2,100
季節のスープ	1,000

## En cas

サイドメニュー

---

今月限定のパスタ	2,000
アマトリチャーナ スパゲッティーニ ベーコンと玉葱のトマトソース	
パスタフリット	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

2,3名様でお召し上がりいただける量です

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

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

音羽ノ森特製 ビスクラーメン 1,850

海老の香りが漂う濃厚なフレンチ風のラーメン

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

音羽ノ森特製 葉山牛シチュー 4,200

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

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 苺のパフェ 2,500

アクセントにバルサミコ酢を加え、手作り素材の組み合わせにこだわった上質な味わいです

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
季節限定 嘉山農園 苺のパンケーキ 練乳と苺のソースで	1,950
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