

MENU SAISON

季節の地元の食材を使ったコース

10,800

オマール海老とキノアのサラダ
湘南ゴールドの香り

冷製グリーンピースのクリームスープと
ミント風味のコンソメゼリー ウニ添え

本日の鮮魚のポワレ フムスのピューレ
ソースアメリケーヌ

仔羊のロースト ジュとローズマリーソース
仔羊とキャベツのカレー風味煮添え

マスカルポーネのムース 日向夏の軽いコンポート

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

オマール海老とキノアのサラダ
湘南ゴールドの香り

冷製グリーンピースのクリームスープと
ミント風味のコンソメゼリー ウニ添え

本日の鮮魚のポワレ フムスのピューレ
ソースアメリカーナ

葉山牛のポワレ ソースボルドレーズ
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

マスカルポーネのムース 日向夏の軽いコンポート

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

ホワイトアスパラとタケノコ
地ハマグリのフリカッセ

フォワグラのポワレと新ゴボウのヴルーテスープ

本日の鮮魚のポワレ フムスのピューレ
ソースアメリカーナ

葉山牛のポワレ ソースボルドレーズ
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

マスカルポーネのムース 日向夏のコンポート

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)