

Menus

Menu A 5,600

前菜 1品
メイン料理 1品
デザート

Menu B 7,100

前菜 1品
メイン料理 2品
デザート

前菜 2品
メイン料理 1品
デザート

Menu C 8,300

前菜 1品
スープ 1品
メイン料理 2品
デザート

Menu Lady's 4,500

平日・女性限定のコースです。内容はお尋ね下さい。

上記メニューA,B,Cコースに関しましては
右のページよりお選び下さいませ。

() の金額表示のございますお品はグレードアップのご案内がございます。
コース料理とは別に追加料金を頂戴しております。

Hors d'œuvre 前菜

オマール海老とキヌアのサラダ
湘南ゴールドの香り

ホワイトアスパラとタケノコ
地ハマグリのフリカッセ(+1000)

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

フォワグラのポワレと
新ゴボウのヴルーテスープ(+1000)

Plats Principaux メイン

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

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

国産伊勢海老のロティ 季節野菜添え
ソースレギューム(お二人様で お1人様+3000)

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(+時価)

希少葉山牛のポワレ
ソースボルドレーズ(+5000)

Desserts デザート

マスカルポーネのムース 日向夏の軽いコンポート

※入荷状況により内容の変更がある場合がございます