

MENU SAISON

季節の地元の食材を使ったコース

10,800

江戸前穴子、ふんわりと焼き上げて
発芽玄米のサラダとマトロット風のソースで

夏の香りの冷たいスープ “ガスパチョ”
三浦で獲れたサザエをアクセントに

旬の魚のグリル
グリーンのソースとサラダで

海風をあびてナチュラルに育った牛肉のステーキ
赤ワインソースで

フロマージュブランのパンナコッタと2色の梨のコンポート
レモングラスとサフランのソルベ添え

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

江戸前穴子、ふんわりと焼き上げて
発芽玄米のサラダとマトロツ風のソースで

夏の香りの冷たいスープ “ガスパチョ”
三浦で獲れたサザエをアクセントに

旬の魚のグリル

グリーンソースとサラダで

葉山牛のポワレ グリーンペッパーソース

入荷により

伊勢海老のロースト フェネルの軽い煮込み サフランの香り

又は、

国産アワビのソテー ブルグルと磯の香り

に変更する事も可能でございます

フロマージュブランのパナコッタと2色の梨のコンポート
レモングラスとサフランのソルベ添え

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

軽やかな鶏のテリーヌ

オマール海老と赤パプリカのムースと共に

爽やかなフェネルの香りのコンソメジュレ
ウニとキャビアドーベルジーヌとの取り合わせで

旬の魚のグリル

グリーンソースとサラダで

葉山牛のポワレ グリーンペッパーソース

入荷により

伊勢海老のロースト フェネルの軽い煮込み サフランの香り

又は、

国産アワビのソテー ブルグルと磯の香り

に変更する事も可能でございます

フロマージュブランのパナコッタと2色の梨のコンポート
レモングラスとサフランのソルベ添え

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)