

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
赤ワインで煮込んだ和牛のボロネーゼ	
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	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

10,800

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

ご注文いただいてから 40 分程お時間頂戴します

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

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）

10,800

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

季節限定 トロピカルフルーツのパフェ 2,500

マンゴー、パイナップル、パッションフルーツ、キウイ等の
フルーツを使用した音羽ノ森特製パフェです

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 南国フルーツのパンケーキ 1,950

音羽ノ森特製 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