

Menus

Menu A 5,700

前菜 1品
メイン料理 1品
デザート

Menu B 7,200

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 8,400

前菜 1品
スープ 1品
メイン料理 2品
デザート

Menu Lady's 4,600

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

季節野菜のエチュベ

海の香り

牛タンの軽い燻製

赤ワインソース (+1000)

三浦産カブと地ハマグリのスープ

ポワロー葱のスープ

海老とトリュフの香り (+1000)

Plats Principaux メイン

旬の魚のソテー 春菊とクルミのソース

白インゲンとバッカラの煮込み添え

シャラン産鴨のロースト シェリービネガーソース

人参のピューレとキンカンのコンポート添え

相模湾産伊勢海老のロースト 三浦白菜のア・ラ・クレーム

アメリカーナソースで (+3000)

国産アワビのエチュベ 肝のソース

三浦産カリフラワーのフォンダン添え (+時価)

希少葉山牛のポワレ

グリーンペッパーソース (+5000)

Desserts デザート

日向夏のいろいろなデザート

ローズマリー風味のヨーグルトソルベ添え

※入荷状況により内容の変更がある場合がございます