

MENU SAISON

季節の地元の食材を使ったコース

11,000

季節野菜のエチューベ
海の香り

三浦産カブと地ハマグリのスープ

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

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

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 660)

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。(8,800)

季節野菜のエチューベ
海の香り

三浦産カブと地ハマグリのスープ

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

葉山牛のポワレ グリーンペッパーソース
又は、
相模湾産伊勢海老のロースト 三浦白菜のア・ラ・クレーム アメリケーヌソース
又は、
国産アワビのエチューベ 三浦産カリフラワーのフォンダン 肝のソースで

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

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

牛タンの軽い燻製
赤ワインソース

ポワロー葱のスープ
海老とトリュフの香り

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

葉山牛のポワレ グリーンペッパーソース
又は、
相模湾産伊勢海老のロースト 三浦白菜のア・ラ・クレーム アメリケーヌソース
又は、
国産アワビのエチューベ 三浦産カリフラワーのフォンダン 肝のソースで

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

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)