

MENU SAISON

季節の地元の食材を使ったコース

11,000

真鱈の白子のムニエル、春菊との取り合わせ
三浦野菜のサラダと共に

レンズ豆のスープ カルダモン風味
天使の海老入り

旬の魚のポワレ ムール貝ソース
レンコンのバリグール添え

和牛ホホ肉の赤ワイン煮
ゴボウのフォンダンと共に

洋梨のソルベとコンポート
マロンのシブースト添え

コーヒー 又は 紅茶

鮮魚料理もしくは肉料理、どちらか一品のコースもごございます。(8,800)

MENU HAYAMA

メインディッシュを特選素材にしたコース 16,200

真鱈の白子のムニエル、春菊との取り合わせ、三浦野菜のサラダと共に

レンズ豆のスープ カルダモン風味、天使の海老入り

旬の魚のポワレ ムール貝ソース、レンコンのバリグール添え

葉山牛のステーキ レフォールのソース

又は、

国産伊勢海老のグラチネ サヴォイキャベツのプレゼ添え

又は、

三浦産アワビのムニエル 栗のリゾットとトリュフのソース

洋梨のソルベとコンポート

マロンのシブースト添え

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ございます (14,040)

MENU GOURMAND

贅沢な食材を使ったコース 18,360

タラバ蟹とカリフラワーのクリーム キャビア添え

雉のコンソメ トリュフの香り

旬の魚のポワレ ムール貝ソース、レンコンのバリグール添え

葉山牛のステーキ レフォールのソース

又は、

国産伊勢海老のグラチネ サヴォイキャベツのプレゼ添え

又は、

三浦産アワビのムニエル 栗のリゾットとトリュフのソース

洋梨のソルベとコンポート

マロンのシブースト添え

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ございます。(16,200)