

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

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でございます。
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

オマール海老と春の山菜のサラダ 湘南ゴールドの香り

筍とホワイトアスパラガス、地ハマグリフリカッセ
黒トリュフ添え(+1600)

三浦産カブとキク芋のピューレスープ

Plats Principaux メイン

三浦でとれた旬の魚のポワレ アンチョビソース ローズマリーの香り

仔羊のロースト、タイム風味 トマトファルシ添え

伊勢海老とグリーンアスパラガスのソテー レモンソース(+4400)

三浦産アワビのムニエル 焦がしバターソース トリュフ風味(+5500)

葉山牛のステーキ レフォールのソース(+5500)

Desserts デザート

日向夏のクリームタルト 大葉と日向夏のソルベ添え

※入荷状況により内容の変更がある場合がございます