MENU

ENTREES

旬の野菜の食べ比べ　-朝採れした旬の野菜を3種の調理法で- ¥1,400
Comparing Seasonal Vegetables ~Freshly Harvested Vegetables Prepared in Three Different Ways~

三浦の朝採れ野菜と自家製やまゆりベーコンのシーザーサラダ ¥1,800
Caesar salad with Miura's freshly harvested vegetables and homemade Yamayuri bacon

朝採れ三浦野菜　いずみ橋吟醸味噌バーニャカウダソース ¥2,000
Miura's freshly harvested vegetables with Izumi Bridge Ginjo miso bagna cauda sauce

三崎鮪のミルフィーユ ¥2,200
Tuna mille-feuille from Misaki

あおり烏賊のタルタルと旬の山菜　大根と鶏だし、藁バターのソース ¥2,200
Aori squid tartar with seasonal wild vegetables, radish, chicken broth, and straw butter sauce

POISSONS

三崎黒潮金目鯛　ケールのナージュ仕立て ¥3,200
Misaki Kuroshio Kinmedai with Kale Nage

鮑のポワレ シヴェ風 ¥3,600
Poached abalone in chivet style

本日の魚料理 ¥3,000
Today's Fish dish

VIANDES

国産牛ロース　炭火焼　三浦野菜のグリル　（+¥1500で葉山石井牛に変更） ¥7,500
Japanese beef loin grilled over charcoal with Miura vegetables
※Can be substituted with Hayama Ishii beef for an additional ¥1500

本日の肉料理 ¥4,500
Today's Meat dish

PASTA

本日のパスタ ¥1,700
Today's Pasta

渡り蟹のトマトクリーム　リングイネ ¥2,200
Tomato Cream Linguine with Crab

DESSERTS

アイス3種盛り合わせ　～葉山塩ミルク・他2種～ ¥800
Assorted 3 kinds of ice cream - Hayama salted milk and 2 others

無花果のガトーショコラ　カシスのアイス　ハイビスカスのエスプーマ ¥1,100
Figs gateau chocolat with blackcurrant ice cream and hibiscus espuma

ブルーチーズのティラミスビアンコ ¥1,200
Tiramisu Bianco with Blue Cheese

※ 上記税込価格にサービス料として 10% を頂戴いたします。※ チャージ料としておひとり様５００円を頂戴いたします。